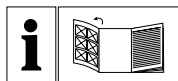




FR BE
BALANCE NUTRITIONNELLE
Guide abrégé

DE AT CH
NÄHRWERT-ANALYSEWAAGE
Kurzanleitung



FR BE

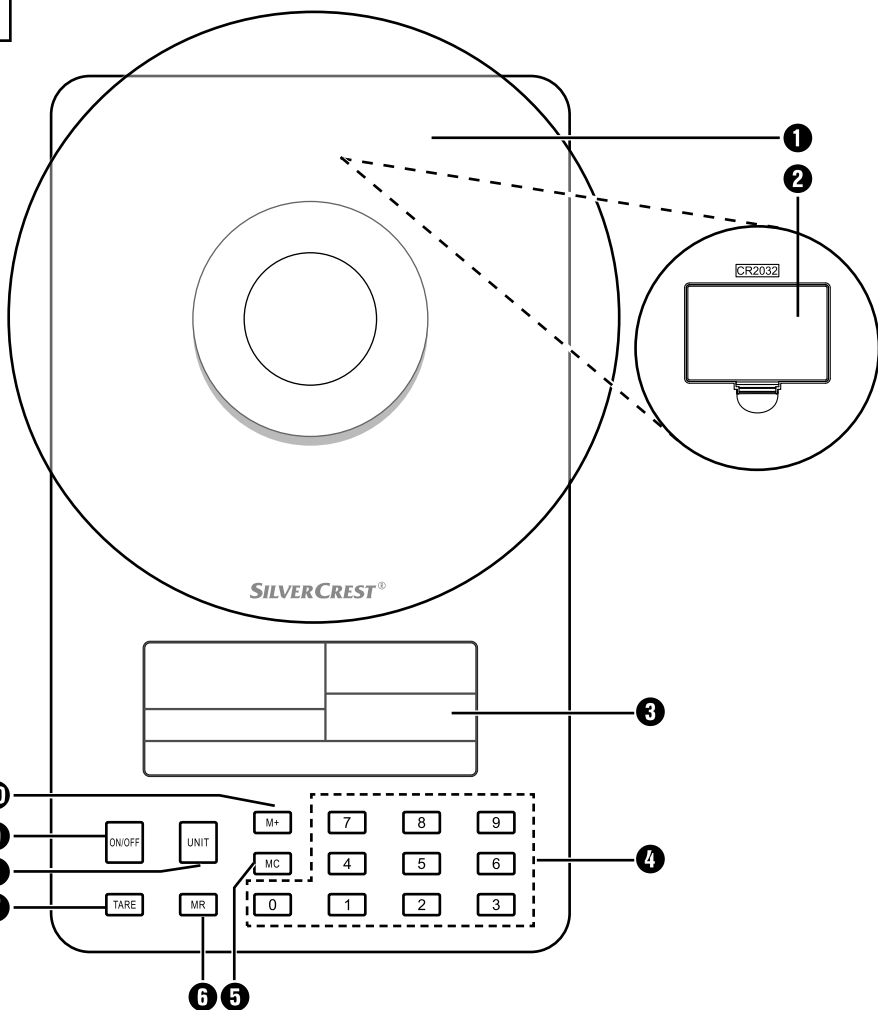
Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

DE AT CH

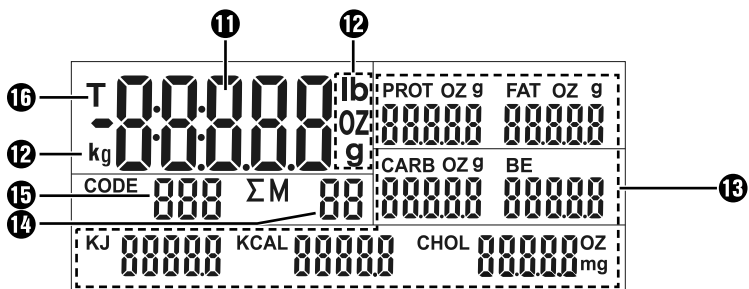
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

FR / BE	Guide abrégé	Page	1
DE / AT / CH	Kurzanleitung	Seite	37

A



B



Sommaire

Informations relatives à ce guide abrégé.....	2
Utilisation conforme	2
Matériel livré.....	2
Recyclage de l’emballage	3
Éléments de commande	3
Sécurité	4
Consignes de sécurité fondamentales	4
Consignes de sécurité relatives à l’utilisation des piles/batteries	6
Mise en service	7
Mise en place	7
Utilisation.....	7
Mesurer le produit à peser	7
Pesée additive de produits (tare)	8
Faire s’afficher les valeurs nutritionnelles et énergétiques	9
Éteindre la balance	9
Enregistrer la mesure	9
Afficher les valeurs de mesure additionnées	10
Supprimer les valeurs de mesure enregistrées	11
Enregistrer ses propres codes	11
Remplacement des piles.....	12
Nettoyage et entretien.....	13
Recyclage.....	13
Recyclage de l’appareil.....	13
Recyclage des piles/batteries	14
Annexe.....	14
Caractéristiques techniques	14
Service après-vente	15
Importateur	15
Codes alimentaires	16

Informations relatives à ce guide abrégé

Ce document est une version papier abrégée du mode d'emploi intégral.



En scannant le code QR, vous accédez directement au site du service après-vente Lidl (www.lidl-service.com) et vous pouvez, en saisissant le numéro de référence de l'article (IAN) 498411_2204, consulter et télécharger son mode d'emploi complet.

AVERTISSEMENT !

Respectez le mode d'emploi intégral ainsi que les consignes de sécurité suivantes pour éviter tout dommage corporel et matériel.

Le guide abrégé fait partie intégrante de ce produit. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et avertissements de sécurité. Conservez bien le guide abrégé. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme

Cet appareil est exclusivement destiné à la pesée des aliments et au contrôle de l'alimentation. Il est uniquement réservé à l'usage privé.

N'utilisez pas l'appareil à des fins commerciales !

Tout usage divergent ou toute utilisation allant au-delà seront considérés comme non conformes.

Matériel livré

AVERTISSEMENT

Risque d'étouffement !

- Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer. Il y a un risque d'étouffement.

L'appareil est livré équipé de série des composants suivants :

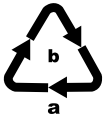
- Balance nutritionnelle
- 2 x pile bouton, 3 V, CR2032
- Guide abrégé

Recyclage de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et sont de ce fait recyclables.



Le recyclage de l'emballage en filière de revalorisation permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Veuillez éliminer les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : Plastiques, 20-22 : Papier et carton, 80-98 : Matériaux composites.

Éléments de commande

Figure A :

- ❶ Plateau de pesée
- ❷ Compartiment à piles
- ❸ Affichage
- ❹ Touches numérotées
- ❺ Touche **MC**
- ❻ Touche **MR**
- ❼ Touche **TARE**
- ❽ Touche **UNIT**
- ❾ Touche **ON/OFF**
- ❿ Touche **M+**

Figure B :

- ❶ Affichage numérique
- ❷ Affichage des unités
- ❸ Affichage des valeurs nutritionnelles/énergétiques
- ❹ Affichage de la mémoire des valeurs mesurées
- ❺ Affichage du code alimentaire
- ❻ Affichage de la fonction TARE

Sécurité

Ce chapitre contient des consignes de sécurité importantes visant la manipulation de l'appareil.

Cet appareil est conforme aux consignes de sécurité prescrites. Une utilisation incorrecte peut toutefois provoquer des dommages corporels et des dégâts matériels.

AVERTISSEMENT

Ne prenez jamais de médicaments (par ex. administration d'insuline) uniquement sur la base des valeurs nutritionnelles indiquées par la balance d'analyse diététique !

Confirmez les valeurs en consultant par exemple des ouvrages spécialisés sur ce sujet. Vous pourrez ainsi éviter d'éventuelles différences entre les valeurs nutritionnelles des aliments et les valeurs indicatives enregistrées dans l'appareil.

- Sinon vous risquez des dosages incorrects de médicaments ! En cas de doute, veuillez consulter un médecin !

Consignes de sécurité fondamentales

Pour assurer la manipulation de l'appareil en toute sécurité, veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes :

AVERTISSEMENT - RISQUE D'ACCIDENT !

- Vérifiez la présence de dommages visibles extérieurs avant l'usage de l'appareil. Ne mettez pas en service un appareil endommagé ou ayant subi une chute.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants dès l'âge de 8 ans ou les personnes souffrant d'un handicap physique ou psychomoteur ou encore les personnes souffrant de déficiences mentales ou ayant un manque de connaissances et d'expérience s'ils sont sous la surveillance d'un adulte ou que l'usage de celui-ci leur a été expliqué et elles sont conscientes des dangers en résultant. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. De même, ne pas laisser un enfant effectuer un nettoyage ou une opération d'entretien sans surveillance.

- Confiez les réparations sur l'appareil exclusivement à des entreprises agréées ou au service après-vente. Toutes réparations non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur. A cela s'ajoute l'expiration de la garantie.

ATTENTION - DOMMAGES MATÉRIELS

- Les pièces défectueuses devront impérativement être remplacées par des pièces de rechange d'origine. Seules ces pièces garantissent en effet la satisfaction des critères de sécurité.
- Protégez l'appareil de l'humidité et de la pénétration de liquides.
- Ne placez pas d'objets sur la balance lorsque celle-ci n'est pas utilisée.
- Protégez la balance à l'encontre des chocs, de l'humidité, de la poussière, des produits chimiques, de fortes variations de températures et de sources de chaleur trop proches (fours, radiateurs).
- N'appuyez pas sur les touches avec violence ou à l'aide d'objets pointus.
- N'exposez pas l'appareil à de hautes températures ou à de forts champs électromagnétiques (par ex. des téléphones portables).

REMARQUE

- Toute réparation de l'appareil au cours de la période sous garantie devra être exclusivement confiée à un service après-vente agréé par le fabricant, sinon tous dommages se produisant ultérieurement ne seront pas couverts par la garantie.

Consignes de sécurité relatives à l'utilisation des piles/batteries

AVERTISSEMENT

Une manipulation incorrecte des piles/batteries peut entraîner un incendie, des explosions, une fuite de substances dangereuses ou d'autres situations dangereuses !

- Ne permettez jamais aux enfants de manipuler des piles/batteries.
- Veillez à ce que personne n'avale de pile/batterie.
- Si vous ou une autre personne avez avalé une pile/batterie, consultez immédiatement un médecin.
- Utilisez exclusivement le type de pile/batterie indiqué.
- Ne rechargez jamais les piles non rechargeables.
- Retirez les batteries de l'appareil avant de les recharger.
- Ne jetez jamais les piles/batteries au feu.
- N'exposez jamais les piles/batteries à des températures élevées et ne les laissez jamais directement au soleil.
- N'ouvrez ou ne déformez jamais des piles/batteries.
- Ne court-circuitiez pas les bornes de raccordement.
- Retirez les piles/batteries vides/épuisées de l'appareil et veillez à une élimination sûre.
- N'utilisez pas de types de piles/batteries différents ou de piles/batteries neuves et usagées ensemble.
- Placez toujours les piles/batteries avec la bonne polarité dans l'appareil.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une durée prolongée, retirez les piles/batteries.
- Vérifiez régulièrement les piles/batteries. Les piles/batteries qui fuient peuvent provoquer des blessures et endommager l'appareil.

- Enfilez des gants avant de manipuler des piles/batteries qui ont fui ! Nettoyez les contacts des piles/batteries et de l'appareil ainsi que le compartiment à piles/batteries avec un chiffon sec. Évitez tout contact de la peau et des muqueuses, et notamment des yeux, avec les produits chimiques. En cas de contact, rincez les produits chimiques avec beaucoup d'eau et consultez immédiatement un médecin.

Mise en service

- Retirez tous les matériaux d'emballage de l'appareil. Enlevez le film protecteur de l'affichage ❸. Retirez la sécurité de transport sous le plateau de pesée ❶ qui empêche que le plateau de pesée ❶ ne s'abaisse.
- Ouvrez le compartiment à piles ❷ en dessous de la balance et retirez la bandelette plastique coincée entre les piles et les contacts. Refermez le compartiment à piles ❷ de manière à ce que le couvercle du compartiment à piles s'enclenche audiblement.
- La balance peut afficher le poids en g (grammes) et kg (kilogrammes) ou en oz (onces) et lb (livres). Appuyez sur la touche **UNIT** ❹ pour changer l'unité de poids. L'unité g (gramme) est toujours indiquée comme exemple dans ce mode d'emploi.

Mise en place

Posez la balance sur une surface plane et solide. Une surface solide constitue une condition nécessaire pour une mesure correcte, les capteurs de poids étant intégrés dans les 4 pieds en silicone.

REMARQUE

- Cet appareil est équipé de pieds en silicone antidérapants. Étant donné que les surfaces des meubles sont composées de différents matériaux et traitées avec des produits d'entretien les plus divers, il n'est pas totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des éléments qui agressent les pieds en silicone et les ramollissent. Posez éventuellement un support antidérapant sous les pieds en silicone de l'appareil.

Utilisation

Mesurer le produit à peser

- 1) Appuyez sur la touche **ON/OFF** ❺, pour allumer la balance. L'affichage de démarrage apparaît brièvement, puis «0 g» s'affiche automatiquement.

ATTENTION

Une surcharge ou une mauvaise charge entraîne des dégâts irréparables sur l'appareil.

- Ne placez jamais de produit à peser de plus de 5 kg (11 lb) sur le plateau de pesée ❶. En cas de doute, pesez d'abord un produit lourd avec une balance plus résistante.
- Ne posez aucun objet ou aliment sur l'affichage ❸ ou sur les touches.

- 2) Si vous souhaitez peser sans bol/récipient, posez le produit à peser sur le plateau de pesée ❶. Le poids s'affiche.
- Si vous souhaitez peser les produits dans un bol/récipient, posez d'abord le bol/récipient vide sur le plateau de pesée ❶. Appuyez sur la touche **TARE** ❷. L'affichage ❸ indique «0 g» ❶ et un «T» ❶ apparaît sur l'affichage ❸. Placez les aliments à peser dans le bol /récipient. Le poids du produit à peser s'affiche.

Pesée additive de produits (tare)

Pour peser plusieurs quantités (par ex. différents ingrédients pour une pâte) lors d'une opération combinée, vous pouvez ramener chaque fois la balance sur 0 avant d'ajouter une autre quantité.

- Si vous souhaitez ramener la balance sur «0 g» après la première pesée pour peser l'ingrédient suivant, appuyez sur la touche **TARE** ❷. L'affichage ❸ indique «0 g» ❶ et un «T» ❶ apparaît sur l'affichage ❸.

Faire s'afficher les valeurs nutritionnelles et énergétiques

- 1) Posez le produit à peser sur le plateau de pesée ❶.
- 2) Cherchez le code correspondant pour l'aliment à peser dans la liste d'aliments située à la fin de ce mode d'emploi.
- 3) Tapez le code à 3 chiffres en utilisant les touches numériques ❷ par ex. 024. Toutes les valeurs nutritionnelles et énergétiques de l'aliment respectif apparaissent lors des affichages de la valeur nutritionnelle et énergétique ❸.

KCAL : kilocalories
KJ : kilojoules
FAT : graisse
CARB : glucides
PROT : protéines
CHOL : cholestérol
BE : unités de pain

REMARQUE

- Dû aux variations naturelles des valeurs nutritionnelles et énergétiques, les indications ne constituent que des valeurs indicatives.
- Si vous avez fait une erreur en entrant le code, veuillez le saisir à nouveau.

Éteindre la balance

Appuyez sur la touche **ON/OFF** ❹, pour éteindre la balance. La balance s'éteint.

ou

Patiencez env. 60 secondes après la dernière utilisation. La balance s'éteint automatiquement.

Enregistrer la mesure

Vous pouvez enregistrer toutes les valeurs affichées d'un aliment. La balance additionne automatiquement les valeurs de chaque mesure enregistrée. Vous pouvez ainsi par exemple enregistrer tous les aliments mangés durant une journée et les consulter en fin de journée. Les valeurs enregistrées sont mémorisées, même si vous éteignez la balance ou si vous remplacez les piles.

- 1) Pesez un aliment comme décrit dans le chapitre précédent et entrez le code d'aliment correspondant de manière à afficher les valeurs nutritionnelle et énergétiques.
- 2) Appuyez sur la touche **M+** ❺ pour mémoriser la mesure.
L'affichage de la mémoire des valeurs mesurées ❻ indique ΣM XX.
«XX» s'affiche comme numéro à deux chiffres, par ex. ΣM 01 et indique l'emplacement mémoire.

REMARQUE

- ▶ Vous ne pouvez enregistrer que les mesures pour lesquelles vous avez également entré un code.
 - ▶ Si vous avez fait une erreur lors de la saisie du code, vous ne pouvez modifier le code qu'avant l'enregistrement, en le saisissant une nouvelle fois. Une modification après coup n'est pas possible.
- 3) Retirez maintenant l'aliment de la balance et posez le suivant sur le plateau de pesée ❶.
- 4) Procédez de manière correspondante pour mémoriser d'autres quantités d'aliments. Suite à chaque mémorisation, le numéro de tâche de l'affichage de la mémoire des valeurs mesurées ❶ augmente de un. Le dernier numéro de tâche respectif s'affiche.

REMARQUE

- ▶ La mémoire enregistre jusqu'à 99 mesures. Ensuite il n'est alors plus possible d'enregistrer d'autre mesure et "M99" clignote sur l'affichage de la mémoire des valeurs mesurées ❶.
- Afin de pouvoir mémoriser d'autres mesures, supprimez les données enregistrées en appuyant sur la touche **MC** ❸. L'affichage M99 s'éteint.
- ▶ Tenez compte du fait qu'en appuyant sur la touche **MC** ❸ toutes les valeurs mesurées enregistrées précédemment sont supprimées.
- ▶ Si la somme d'un poids, d'une valeur nutritionnelle ou énergétique enregistrée dépasse la valeur maximale, l'affichage ❸ indique "O-Ld". "ΣM" et les deux chiffres de l'opération précédente clignotent pour signaler qu'aucune nouvelle mesure ne peut être enregistrée.

Les valeurs maximales suivantes sont valables :

Poids	99,999 kg / 99:15,9 lb 'oz / 999,95 oz
PROT (protéines)	9999,9 g / 352,73 oz
FAT (graisse)	9999,9 g / 352,73 oz
CARB (glucides)	9999,9 g / 352,73 oz
BE (unités de pain)	999,99
KJ (kilojoules)	99999
KCAL (kilocalories)	99999
CHOL (cholestérol)	9999,9 mg / 0,352 oz

Afficher les valeurs de mesure additionnées

Vous pouvez afficher à tout moment des valeurs de mesure additionnées.

- 1) Appuyez sur la touche **MR** ❹. Les sommes de toutes les valeurs de mesure mémorisées s'affichent pendant 10 secondes environ.
- 2) Si aucune autre touche n'est actionnée pendant 10 secondes environ, la balance passe à nouveau en mode de pesée.

Supprimer les valeurs de mesure enregistrées

Appuyez sur la touche **MC** **5** si vous souhaitez supprimer les valeurs de mesure mémorisées. L'affichage du dernier numéro de tâche s'éteint et toutes les valeurs de mesure sont supprimées.

Enregistrer ses propres codes

Vous pouvez saisir les valeurs nutritionnelles et énergétiques d'autres aliments dans l'appareil, leur attribuer un code et les enregistrer sur les positions mémoire vides à la livraison 800 - 999. Les valeurs que vous avez saisies se réfèrent respectivement à 100 g d'aliment. Vous trouverez les valeurs nutritionnelles des aliments sur les emballages respectifs ou dans les documentations spécialisées.

Procédez pour cela comme suit :

- 1) Appuyez sur la touche **ON/OFF** **9**, pour allumer la balance.
L'affichage **3** présente tous les affichages pendant env. 2 secondes.
- 2) Appuyez sur la touche **MR** **6** et sur la touche **UNIT** **8** en même temps pendant env. 3 secondes jusqu'à ce que «Code 800» clignote sur l'affichage du code alimentaire **15**.
- 3) En utilisant les touches numériques **4**, entrez un code compris entre 800 et 999 sous lequel vous voulez mémoriser les valeurs nutritionnelles et énergétiques pour un nouvel aliment.
- 4) Confirmez la saisie du numéro de code en appuyant sur la touche **MR** **6**. Le nouveau numéro de code s'affiche durablement et **PROT** clignote sur l'affichage de la valeur nutritionnelle/énergétique **13**. Entrez la valeur pour la teneur en protéines en grammes (pour 100 g d'aliments) à deux décimales en utilisant les touches numériques **4**.
- 5) Confirmez la saisie en appuyant sur la touche **MR** **6**. **FAT** clignote sur l'affichage de la valeur nutritionnelle/énergétique **13**. Entrez la valeur pour la teneur en graisse en grammes (pour 100 g d'aliments) à deux décimales en utilisant les touches numériques **4**.
- 6) Confirmez la saisie en appuyant sur la touche **MR** **6**. **CARB** clignote sur l'affichage de la valeur nutritionnelle/énergétique **13**. Entrez la valeur pour la teneur en glucides en grammes (pour 100 g d'aliments) à une décimale en utilisant les touches numériques **4**.
- 7) Confirmez la saisie en appuyant sur la touche **MR** **6**. **KCAL** clignote sur l'affichage de la valeur nutritionnelle/énergétique **13**. Entrez la valeur pour la teneur en kilocalories (pour 100 g d'aliments) en utilisant les touches numériques **4**.
- 8) Confirmez la saisie en appuyant sur la touche **MR** **6**. **CHOL** clignote sur l'affichage de la valeur nutritionnelle/énergétique **13**. Entrez la valeur pour la teneur en cholestérol en milligrammes (pour 100 g d'aliments) en utilisant les touches numériques **4**.
- 9) Appuyez sur la touche **MR** **6** pour terminer la saisie de la valeur nutritionnelle et énergétique.

REMARQUE

- Si une valeur "E" apparaît sur l'affichage ❸ après la saisie, la valeur était alors trop élevée. Les valeurs maximales suivantes peuvent être saisies :

PROT (protéines)	500,00 g
FAT (graisse)	500,00 g
CARB (glucides)	500,0 g
KCAL (kilocalories)	5000
CHOL (cholestérol)	5000 mg

- Les valeurs kilojoules et unités pain sont calculées automatiquement à partir de vos saisies.

L'affichage de la valeur nutritionnelle/énergétique ❷ indique toutes les valeurs et l'aliment est maintenant enregistré sous le code choisi.

- Répétez les étapes 2) - 9) si vous souhaitez entrer d'autres codes.
- Entrez l'aliment dans le champ respectif dans le tableau d'aliments de ce mode d'emploi.

REMARQUE

- Vous pouvez également écraser l'un de vos codes déjà enregistrés en attribuant tout simplement à nouveau le code et en enregistrant les nouvelles valeurs nutritionnelles sous ce code.
- Pour interrompre l'enregistrement de vos propres codes, appuyez sur la touche **ON/OFF** ❶ pour éteindre l'appareil.

Remplacement des piles

Si l'appareil n'est plus fiable et si l'affichage ❸ devient illisible et/ou si «Lo» s'affiche, les piles sont alors épuisées et doivent être remplacées par des piles neuves de même type.

- Ouvrez le compartiment à piles ❷, retirez les piles usées et mettez-les au rebut dans le respect de l'environnement.
- Insérez deux nouvelles piles bouton 3 V de type CR2032 conformément à la polarité figurant sur le compartiment à piles ❷.
- Fermez le cache du compartiment à piles ❷. Le cache du compartiment à piles doit s'encliqueter de manière audible.

Nettoyage et entretien

ATTENTION

Assurez-vous qu'aucun liquide ne puisse pénétrer dans la balance !

Ceci risque d'endommager l'appareil de manière irréversible.

N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou de solvants.

Ils peuvent en effet endommager la surface de l'appareil.

- Enlevez le plateau de pesée ❶ pour le nettoyer entièrement ; tournez-le légèrement dans le sens antihoraire et retirez-le.
- Nettoyez la balance et le plateau de pesée ❶ avec un chiffon légèrement humidifié et séchez les deux avec un chiffon qui ne peluche pas.
En présence de taches tenaces, appliquez un peu de liquide vaisselle doux sur le chiffon. Éliminez les restes éventuels de liquide vaisselle après le nettoyage avec un chiffon uniquement humidifié d'eau.
- Revissez le plateau de pesée ❶ après le nettoyage sur la vis de la balance.

Recyclage

Recyclage de l'appareil



Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que cet appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette directive stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet.

Ce recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.

Si votre appareil usagé contient des données à caractère personnel, vous assumez la responsabilité personnelle de les effacer avant de le rapporter.

À condition que cela soit possible sans détruire l'appareil usagé, retirez les piles ou batteries usagées qu'il contient avant de le mettre au recyclage, et rapportez les piles/batteries à un point de collecte séparé. Pour les batteries inamovibles, il convient de signaler leur présence dans l'appareil au moment de le rapporter au recyclage.



Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.



Le produit et l’emballage sont recyclables, soumis à une responsabilité élargie du fabricant, et sont collectés séparément.

Recyclage des piles/batteries



Les piles/batteries doivent être traitées comme des déchets spéciaux devant être obligatoirement recyclés dans le respect de l’environnement par les entités correspondantes (commerçants, revendeurs spécialisés, services municipaux, entreprises de recyclage professionnel). Les piles/batteries peuvent contenir des métaux lourds toxiques.

Les métaux lourds qu’elles contiennent sont repérés par les lettres suivantes sous le symbole : Cd = cadmium, Hg = mercure, Pb = plomb.

Par conséquent, ne jetez pas les piles/batteries dans les ordures ménagères, rapportez-les au contraire à un point de collecte séparé.

Ne rapportez les piles/batteries qu’à l’état déchargé.

Annexe

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	2x pile bouton CR2032 == 2 x 3 V (courant continu) Piles lithium
Charge max.	5 kg 11 lb
Affichage par étapes de 1 g/ 0,05 oz	
	Toutes les parties de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE

Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 498411_2204

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Codes alimentaires

REMARQUE

- En raison de résultats d'études insatisfaisants et de compositions divergentes d'aliments avec des graisses animales de différents fabricants, les teneurs en cholestérol n'ont pas été consignées pour certains produits à base de viande et indiquent donc „-“. Ces aliments sont signalés par *.
- Veuillez alors vous référer aux informations du fabricant pour les valeurs de cholestérol.

Lait		
000	Lait de bufflonne*	
001	Lait d'ânesse*	
002	Lait de femme	Lait maternel
003	Colostrum*	2-3 jours post partum
004	Lait de femme transitoire	Lait de transition 6 -10 jours post partum
005	Lait de chamelle*	
006	Lait de vache	Lait entier (lait cru, lait spécial)
007	Lait de vache	Lait de consommation au moins 3,5% de mat. gr.
008	Lait de vache	sans mat. gr. au moins 1,5%, max. 1,8% de mat. gr.
009	Lait de vache	Lait maigre (lait écrémé)
010	Lait de vache	ultra-haute température
011	Lait de vache	Lait pasteurisé
012	Lait de brebis*	
013	Lait de jument*	
014	Lait de chèvre	
Produits laitiers		
015	Lait condensé	au moins 7,5 % de mat. gr.

016	Lait condensé	au moins 10 % de mat. gr.
017	Lait condensé	sucré
018	Lait écrémé condensé	sucré
019	Lait entier déshydraté	Lait entier en poudre
020	Lait écrémé déshydraté	Lait écrémé en poudre
021	Crème	Lait concentré, crème à café, au moins 10% de mat. gr.
022	Crème	Crème Chantilly, crème fouettée, au moins 30% de mat. gr.
023	Crème, aigre	Crème aigre
024	Babeurre	
025	Babeurre déshydraté	Babeurre en poudre
026	Petit-lait	sucré
027	Petit-lait déshydraté	Petit-lait en poudre
028	Yaourt	au moins 3,5% de mat. gr.
029	Yaourt	pauvre en mat. gr. au moins 1,5%, max. 1,8% de mat. gr.
030	Yaourt	maigre max. 0,3% de mat. gr.

031	Yaourt aux fruits	entier
032	Yaourt aux fruits	allégé
033	Yaourt aux fruits	maigre
034	Kefir	
Fromage/fromage blanc		
035	Fromage d'Appenzell	20% de mat. gr. E.S.
036	Fromage d'Appenzell	50% de mat. gr. E.S.
037	Fromage Bel Paese	
038	Brie	Brie à la crème 50% de mat. gr. E.S.
039	Butterkäse	50% de mat. gr. E.S.
040	Camembert	30% de mat. gr. E.S.
041	Camembert	40% de mat. gr. E.S.
042	Camembert	45% de mat. gr. E.S.
043	Camembert	50% de mat. gr. E.S.
044	Camembert	60% de mat. gr. E.S.
045	Chester	Cheddar 50% de mat. gr. E.S.
046	Fromage cottage	Hüttenkäse
047	Edam	30% de mat. gr. E.S.
048	Edam	40% de mat. gr. E.S.
049	Edam	45% de mat. gr. E.S.
050	Bleu de Bavière	50% de mat. gr. E.S.

051	Emmental	45% de mat. gr. E.S.
052	Feta	45% de mat. gr. E.S.
053	Fromage frais	Crème 50% de mat. gr. E.S.
054	Fromage frais	au moins 60%, max. 85% de mat. gr. E.S.
055	Gorgonzola	
056	Gouda	45% de mat. gr. E.S.
057	Fromage de Gruyère	Gruyère
058	Fromage de Limbourg	20% de mat. gr. E.S.
059	Fromage de Limbourg	40% de mat. gr. E.S.
060	Mozzarella	
061	Munster	45% de mat. gr. E.S.
062	Munster	50% de mat. gr. E.S.
063	Parmesan	36,6% de mat. gr. E.S.
064	Provolone	
065	Ricotta	
066	Romadur	20% de mat. gr. E.S.
067	Romadur	30% de mat. gr. E.S.
068	Romadur	40% de mat. gr. E.S.
069	Romadur	45% de mat. gr. E.S.
070	Romadur	50% de mat. gr. E.S.
071	Roquefort*	

072	Fromage au lait aigre	Fromage de la Harz, de Mayence, fromage vinaigré, fromage en barre max. 10% de mat. gr. E.S.
073	Fromage caillé "Schichtkäse"	10% de mat. gr. E.S.
074	Fromage caillé "Schichtkäse"	20% de mat. gr. E.S.
075	Fromage caillé "Schichtkäse"	40% de mat. gr. E.S. Fromage caillé à la crème
076	Fromage fondu	45% de mat. gr. E.S.
077	Fromage fondu*	60% de mat. gr. E.S. Crème de fromage
078	Fromage à tartiner	maigre
079	Fromage à tartiner	20% de mat. gr. E.S.
080	Fromage à tartiner	40% de mat. gr. E.S. Fromage à tartiner à la crème
081	Fromage Tilsit	30% de mat. gr. E.S.
082	Fromage Tilsit	45% de mat. gr. E.S.
Œufs		
083	Œuf de canard*	Contenu de l'œuf entier
084	Œuf de poule	Contenu de l'œuf entier
085	Jaune d'œuf de poule	Jaune d'œuf liquide
086	Blanc d'œuf de poule	Blanc d'œuf liquide, albumen

087	Œuf de poule	Contenu de l'œuf entier, déshydraté, œuf entier déshydraté
088	Jaune d'œuf de poule	déshydraté, jaune d'œuf déshydraté
089	Blanc d'œuf de poule	déshydraté, blanc d'œuf déshydraté
Matières grasses		
090	Beurre	Beurre de crème douce et beurre de crème acide
091	Huile de beurre	
092	Graisse d'oie*	
094	Suif de mouton	Graisse de mouton, non fondue
095	Huile de hareng	
096	Graisse de poule	
097	Huile de noisette*	
098	Suif de bœuf	
099	Saindoux	
100	Huile de graine de coton	Huile de graine de coton, huile de coton, raffinée
101	Huile d'arachide	Huile d'arachide, raffinée
102	Graisse d'illipé	
103	Beurre de cacao	
104	Graisse de coco	raffinée
105	Huile de graine de courge	
106	Huile de lin	
107	Huile de germe de maïs	Huile de maïs, raffinée
108	Huile d'aillette	
109	Huile d'olive	

110	Graisse de palmiste	raffinée
111	Huile de palme	
112	Huile de navette	Huile de colza, raffinée
113	Huile de safre	Huile de carthame, raffinée
114	Huile de sésame	raffinée
115	Beurre de karité	Graisse de karité
116	Huile de soja	raffinée
117	Huile de tournesol	raffinée
118	Huile de pépins de raisin	
119	Huile de noix	
120	Huile de germe de blé	
121	Pâte d'arachide	Beurre de cacahouète
122	Lait demi-écrémé	de beurre de marque
123	Margarine	Margarine standard
124	Margarine	Margarine végétale
125	Margarine	Margarine allégée
126	Margarine	Margarine demi-grasse
Viande		
127	Viande d'agneau	Viande musculaire, filet
128	Viande de mouton*	Poitrine
129	Viande de mouton*	Gras de épaule, épaule

130	Viande de mouton	Cuisse, cuisseau
131	Viande de mouton*	Côtelette
132	Viande de mouton*	Aloyau
133	Cœur de mouton	
134	Cerveau de mouton	
135	Foie de mouton	
136	Poumon de mouton	
137	Rate de mouton*	
138	Rein de mouton	
139	Langue de mouton	
140	Viande d'agneau	Viande musculaire pure
141	Viande d'agneau	Tissus adipeux intermusculaires
142	Viande d'agneau	Tissus adipeux sous-cutanés
143	Viande d'agneau	Poitrine
144	Viande d'agneau	Rumsteck sans os
145	Viande d'agneau	Côtelette avec couche de graisse
146	Viande d'agneau	Collet
147	Viande d'agneau	Noix
148	Viande d'agneau	Tende de tranche, sans os
149	Viande d'agneau	Dos sans couche de graisse
150	Viande d'agneau	Epaule sans os
151	Viande d'agneau	Sous-noix sans os
152	Viande de veau	Viande musculaire pure
153	Viande de veau	Poitrine

154	Viande de veau	Gras d'épaule, épaule
155	Viande de veau	Filet
156	Viande de veau	Cou, collet avec os
157	Viande de veau	Jambonneau à l'os
158	Viande de veau	Cuisse, cuissot, à l'os
159	Viande de veau	Dos de veau, steak de dos aux os
160	Riz de veau*	Thymus
161	Tripes de veau*	Tripes
162	Cœur de veau*	
163	Cerveau de veau	
164	Foie de veau	
165	Poumon de veau*	
166	Rate de veau*	
167	Reins de veau	
168	Langue de veau*	
169	Viande de bœuf	Viande musculaire pure
170	Viande de bœuf	Tissus adipeux intermusculaires
171	Viande de bœuf	Tissus adipeux sous-cutanés
172	Viande de bœuf	Poitrine, gros bout de poitrine
173	Viande de bœuf	Gras d'épaule, épaule
174	Viande de bœuf	Filet
175	Viande de bœuf	Entrecôte, aloyau, côte, grosse côte
176	Viande de bœuf	Rumsteck, pièce de queue
177	Viande de bœuf	Echine, pièce de langue, cou
178	Viande de bœuf	Tende de tranche

179	Viande de bœuf	Roastbeef, aloyau
180	Viande de bœuf	Sous-noix
181	Sang de bœuf	
182	Cœur de bœuf	
183	Foie de bœuf	
184	Poumon de bœuf	
185	Rate de bœuf*	
186	Reins de bœuf	
187	Langue de bœuf	
188	Viande de porc	Viande musculaire pure
189	Viande de porc	Tissus adipeux intermusculaires
190	Viande de porc	Tissus adipeux sous-cutanés
191	Viande de porc	Ventre
192	Viande de porc	Gras d'épaule avec couenne, épaule
193	Viande de porc	Filet
194	Viande de porc	Jambonneau arrière, jarret de derrière
195	Viande de porc	Echigne, collet
196	Viande de porc	Côtelette avec couche de graisse
197	Viande de porc	Tende de tranche, viande à escalope
198	Lard de porc*	Lard dorsal, frais
199	Sang de porc	
200	Cœur de porc	
201	Cerveau de porc	
202	Foie de porc	
203	Poumon de porc	
204	Rate de porc	
205	Reins de porc	
206	Langue de porc	

207	Viande de lapin	Mélange avec os
208	Viande chevaline*	Mélange
209	Viande de chèvre	Mélange
210	Viande de chèvre	Aloyau, viande musculaire
Produits carnés (hors saucisse)		
211	Viande des Grisons*	Viande séchée
212	Corned Beef*	américain
213	Corned Beef*	allemand
214	Extrait de viande*	
215	Viande du petit-déjeuner*	
216	Gélatine	Gélatine alimentaire
217	Viande hachée de bœuf*	
218	Viande de bœuf*	en conserve
219	Viande hachée fine*	Tartare
220	Viande de porc*	en conserve, viande de porc dans son propre jus
221	Viande de porc	en conserve, rillettes
222	Viande de porc*	Kasseler
223	Viande hachée de porc*	
224	Jambon de porc	cuit, jambon cuit
225	Jambon de porc*	en conserve
226	Ventre de porc*	fumé
227	Lard de porc*	entrelardé, lard du petit-déjeuner, "Wammerl"

Saucisse		
228	Cabanossi	
229	Saucisse à frire paysanne*	polonais
230	Saucisse au jambon*	
231	Saucisse au jambon*	
232	Saucisse à cuire*	
233	Cervelas*	
234	Mini-saucisses en conserve*	Saucisses ébouillantées
235	Saucisse "Fleischkäse"*	Saucisse au foie "Leberkäse"
236	Saucisse de viande*	
237	Saucisse de Francfort	
238	Saucisse "Gelbwurst"*	Saucisse "Hirnwurst"
239	Saucisse "Göttlinger"*	Saucisse en forme de vessie
240	Saucisse façon chasseur "Jagdwurst"*	
241	Saucisse à rôtir de veau*	
242	Saucisse de veau*	
243	Saucisse de foie de veau*	
244	Knack*	
245	Gendarme*	
246	Pâté de foie*	
247	Saucisse de foie*	grossière
248	Saucisse de foie*	façon ménagère

249	Estomac farci au foie*	
250	Saucisse de Lyon*	
251	Saucisse de viande "Mettwurst"*	Saucisse de viande "Mettwurst" à la mode de Braunschweig
252	Saucisse de viande "Mettwurst"*	grossière
253	Mortadelle*	
254	Saucisse blanche de Munich "Weißwurst"*	
255	Saucisse de viande crue "Plockwurst"*	
256	Tête pressée*	Estomac farci "Presssack"
257	Saucisse pressée "Presswurst", rouge*	Saucisse "Schwarzenmagen", rouge
258	Saucisse pressée "Presswurst", blanche*	Saucisse "Schwarzenmagen", blanche
259	Saucisse de Regensburg*	
260	Saucisse rouge "Rotwurst"*	Boudin
261	Saucisse rouge "Rotwurst"*	à la façon de Thuringe
262	Salami*	allemand
263	Saucisse de jambon*	fine
264	Saucisse à frire de porc*	
265	Saucisses viennoises*	
266	Saucisse de langue*	

Gibier		
267	Lièvre	Mélange
268	Viande de cerf	Mélange
269	Viande de chevreuil*	Cuisse, cuisseau
270	Viande de chevreuil*	Dos
271	Viande de sanglier	Mélange
Volaille		
272	Canard	Mélange
273	Faisan*	Mélange, sans peau, sans os
274	Oie	Mélange
275	Poule	Poulet à rôti, mélange
276	Poule*	Poule à bouillon, mélange
277	Poule	Poitrine avec peau
762	Poule	Poitrine sans peau, filet de poitrine de poulet
278	Poule	Cuisse avec peau, sans os
279	Poule	Cœur
280	Poule	Foie
281	Pigeon	Mélange, avec peau et os
282	Dindon	animal adulte, mélange avec la peau
283	Dindon*	Animal jeune, mélange avec la peau
284	Dindon	Poitrine sans peau

285	Dindon	Cuisse, sans peau ni os
286	Caille*	Mélange, sans peau ni os
Poisson (d'eau de mer)		
287	Baudroie	Lotte
288	Lingue bleue*	
289	Escolier noir*	
290	Dorade royal	Dorade dorée
291	Aiguillat	Aiguillat commun
292	Flet	
293	Grenadier*	
294	Flétan	Flétan blanc
295	Flétan noir*	Flétan du Groenland
296	Hareng	Atlantique
297	Hareng	Hareng de la Baltique
298	Laitance de hareng*	Gonades, mâles
299	Œufs de hareng*	Gonades, femel- les
300	Roi des harengs*	Saint-Pierre
301	Cabillaud	Morue
302	Poisson-chat	Loup de mer
303	Limande*	
304	Lieu noir, lieu jaune	Lieu noir
305	Lingue commune*	
306	Limande*	
307	Brosme	Brosme
308	Maquereau	
309	Mulet capiton	

310	Rouget de roche*	
311	Raie*	
312	Sébaste	Sébaste doré
313	Plie grise	Plie cynoglosse
314	Anchois*	
315	Sardine*	
316	Eglefin*	
317	Carrelet	
318	Espadon	
319	Merlu*	Europe
320	Lieu de l'Alaska*	
321	Carlottin	
322	Sprat*	
323	Turbot	
324	Eperlan	
325	Chinchard*	Maquereau bâtard
326	Esturgeon*	
327	Thon	
Poissons (d'eau douce)		
328	Anguille	
329	Perche	Perche de rivière
330	Brèmes*	Brèmes
331	Truite	Truite fario, truite arc-en-ciel
332	Brochet	
333	Carpe	
334	Saumon	
335	Corégone*	Bondelle
336	Tanche*	
337	Silure glane	Silure
338	Sandre*	

Crustacés/mollusques		
339	Huître	
340	Crevette	Crevette grise
341	Homard	
342	Crabe	Ecrevisse de rivière
343	Krill*	Bocasses
344	Langouste	
345	Moule de rocher	Moule bleue, moule commune
346	Coquille Saint-Jacques	Peigne
347	Oreille de mer*	Ormeau
348	Tortue*	
349	Jambonneau de mer	Mye des sables
350	Seiche	
351	Escargot de Bourgogne*	
Produits piscicoles		
352	Anguille*	fumée
353	Hareng saur	
354	Hareng saur	
355	Flet*	fumé
356	Flétan noir*	fumé
357	Hareng*	en gelée
358	Hareng*	mariné, hareng "Bismarck"
359	Poisson-chat*	Loche, fumée
360	Caviar	véritable, caviar d'esturgeon
361	Succédané de caviar*	Caviar allemand
362	Chétodon*	
363	Chair de crabe*	en conserve

364	Saumon*	salmonidés, en conserve
365	Saumon*	salmonidés, dans l'huile
366	Maquereau*	fumé
367	Hareng Matjes*	
368	Sébaste*	fumé
369	Hareng salé*	
370	Sardines	à l'huile
371	Eglefin*	fumé
372	Aiguillat fumé "Schillerlocken"*	
373	Anguille marine*	Lambeaux de chair fumés de l'aiguillat
374	Lieu noir*	fumé
375	Lieu noir*	à l'huile, succédané de saumon
376	Sprat*	fumé
377	Stockfisch*	
378	Thon	à l'huile
379	Poisson pané	
Céréales		
Céréales et farine		
380	Amarante	Amarante, semence
381	Sarrasin	Grain mondé
382	Gruau de sarrasin	
383	Farine de sarrasin	Farine complète
384	Épeautre	écossé, grain entier
385	Farine d'épeautre	Type 630
386	Farine d'épeautre	Farine complète

387	Orge	écossée, grain entier
388	Orge mondé	
389	Gruau d'orge	
390	Épeautre vert	Épeautre
391	Farine d'épeautre	
392	Avoine	écossée, grain entier
393	Flocons d'avoine	
394	Gruau d'avoine	
395	Farine d'avoine	
396	Millet	grain mondé
397	Maïs	grain entier
398	Flocons de maïs	Cornflakes, non sucrés
399	Farine de maïs	
400	Quinoa	Petit riz
401	Riz	complet
402	Riz	poli
403	Riz	poli, cuit, égoutté
404	Farine de riz	
405	Seigle	grain entier
406	Farine de seigle	Type 815
407	Farine de seigle	Type 997
408	Farine de seigle	Type 1150
409	Farine de seigle	Type 1370
410	Gruau de seigle	Type 1800
411	Sorgho	gros mil, herbe de Cuba
412	Triticale	
413	Blé	grain entier
414	Semoule de blé	
415	Farine de blé	Type 405
416	Farine de blé	Type 550
417	Farine de blé	Type 630

418	Farine de blé	Type 812
419	Farine de blé	Type 1050
420	Farine de blé	Type 1700
421	Germes de blé	
422	Son de blé	Son alimentaire
423	Chapelure	

Pain et petits pains

424	Petits pains	Petits pains
425	Pain de Graham	Pain de gruau
426	Pain croustillant dit Knäckebrot	
427	Pumpernickel	
428	Pain de seigle	
429	Pain mixte de seigle	
430	Pain mixte de seigle	au son de blé
431	Pain complet au seigle	
432	Blé (farine) pain	Pain blanc
433	Pain mixte au blé	
434	Pain de mie de blé	
435	Pain complet de blé	

Gâteaux / Pâtes alimentaires

093	Pâtes	sans œuf
436	Pâtes alimentaires aux œufs	Nouilles, macaronis, spaghettis, etc.
437	Pâtes alimentaires aux œufs	Nouilles cuites et égouttées
438	Gâteaux secs	Petits-beurres, gâteaux secs
439	Sticks au sel	Bretzels au sel

440	Gâteau de Noël Stollen	Stollen de Noël, au, rhum, à l'orange, etc.
441	Fond de tarte	
442	Biscotte	sans œufs
443	Gâteau au beurre et à la cannelle	Pâte à base de levure
444	Gâteau au fromage	à base de pâte brisée
445	Pâte feuilletée	Produit cru
446	Petits gâteaux au fromage	
Amidons		
447	Amidon de pommes de terre	
448	Amidon de maïs	
449	Amidon de riz	
450	Amidon de tapioca	
451	Amidon de blé	
452	Poudre de pudding	
Légumes		
Tubercules et racines		
453	Patate douce	Patate douce
454	Cassave	Tubercule, ma- nioc, tapioca
455	Fenouil	Tubercule
456	Pomme de terre	
457	Pomme de terre	bouillie, avec pelure
458	Pomme de terre	cuite, avec pelure
459	Flocons de pom- me de terre	Purée de pommes de terre, produit déshydraté

460	Quenelle de pommes de terre "Knödel"	Quenelle de pommes de terre "Kartoffelklöße", bouillis, produit déshydraté
461	Knödel de pom- mes de terre	Kartoffelklöße, crus, produit déshydraté
462	Croquettes de pommes de terre	Produit déshydraté
463	Galettes de pom- mes de terre	Galettes de pommes de terre, produit déshydraté
464	Rondelles de pommes de terre	Chips de pommes de terre, frites à l'huile, salées
465	Bâtonnets de pommes de terre	Sticks de pommes de terre, frites à l'huile, salés
466	Soupe de pom- mes de terre	Produit déshydraté
467	Pommes frites	prêtes à la con- sommation, non salées
468	Chou-rave	
469	Chou-navet	Rutabaga,
470	Raifort	
471	Carotte	Carotte
472	Carotte	Cuite, égouttée
473	Carotte	déshydratée
474	Carotte	en conserve
475	Jus de carotte	Jus de carotte
476	Panais	
477	Persil	Persil tubéreux
478	Radis	
479	Radis	
480	Betterave rouge	Betterave rouge

481	Jus de betterave rouge	
482	Salsifis noir	
483	Salsifis noir	cuit, égoutté
484	Céleri	Tubercule
485	Taro	Colocasia
486	Topinambour	Poire de terre
487	Navet potager	Navet fourrager, navet d'automne
488	Racine de Yam	Tubercule
Chou, pousses, autres légumes		
489	Artichaut	
490	Pousses de bambou	
491	Céleri en branches	
492	Chou-fleur	
493	Chou-fleur	Cuit, égoutté
494	Brocoli	
495	Brocoli	Cuit, égoutté
496	Cresson de fontaine	
497	Chicorée	
498	Chou de Chine	
499	Endive	Scarole
500	Pousses de petits pois	
501	Mâche	Doucette
502	Fenouil	Feuille, fenouil de Bologne
503	Cresson alénois	
504	Chou vert	Chou frisé
505	Ail	
506	Tête de salade	

507	Pousses de lentille	
508	Feuilles de pissenlit	
509	Poirée	
510	Pousses de haricot Mungo	Germes de haricot Mungo
511	Persil	Feuille
512	Poireau	Poireau
513	Pourpier	
514	Rhubarbe	
515	Chou de Bruxelles	
516	Chou de Bruxelles	Cuit, égoutté
517	Chou rouge	Chou rouge
518	Choucroute	égoutté
519	Ciboulette	
520	Pousses de soja	
521	Asperge	
522	Asperge	Cuit, égoutté
523	Asperge	en conserve
524	Épinard	
525	Épinard	Cuit, égoutté
526	Épinard	en conserve
527	Jus d'épinard	
528	Chou cabus	Chou blanc
529	Chou de Savoie	Chou de Milan
530	Oignon	
531	Oignon	déshydraté
Légume-fruit		
532	Aubergine	Aubergine
533	Haricot	Haricots verts
534	Haricot	Haricots verts, en conserve

535	Haricots	Haricots verts, déshydratés
536	Cornichons	
537	Cornichons	Cornichons, cornichons au vinaigre, à fermentation lactique
538	Courge	
539	Poivron	Cosse de poivron
540	Courge	
541	Tomate	
542	Tomates	en conserve
543	Purée de tomates	
544	Jus de tomates	Marchandise
545	Courgette	Courge d'été
546	Maïs sucré	Maïs alimentaire
Herbes sauvages / légumes sauvages		
547	Herbe de Sainte Barbe	Feuille, barbarée commune
548	Ail des ours	Feuille
549	Plantain	Feuille
550	Galinsoga à petites fleurs	cilié, tiges supérieures
551	Ortie dioïque	Feuille
552	Arroche	Feuille
553	Herbe aux goutteux	Égopode podagrace
554	Grande bardane	Feuille
555	Lierre terrestre	Feuille
556	Chénopode Bon-Henri	Feuille
557	Cumin des prés	Feuille
558	Cumin des prés	Racine
559	Mauve sauvage	Feuille
560	Roquette	

561	Grande oseille	Feuille
562	Plantain lancéolé	Feuille
563	Ortie blanche	Feuille
564	Mouron des oiseaux	Feuille
565	Salsifis des prés	Feuille
566	Renouée bistorte	Feuille
Légumineuses / oléagineux		
567	Pois canne	Pois à vache, graine, sec
568	Haricot	Haricot de jardin, graine, blanche, sec
569	Haricot	Graine, blanc, cuit
570	Pois	Cosse et graine, vert
571	Petits pois	graine, vert, cuit, égoutté
572	Petits pois	graine, vert, en conserve
573	Pois	graine, sèche
574	Pois carré	Haricot ailé, haricot de Manille, haricot princesse., graine, sèche
575	Pois chiche	graine, vert
576	Pois chiche	graine, sèche
577	Lin	Graine de lin
578	Haricot du Cap	Haricot dit du Cap, haricot beurre, graine, sèche
579	Lentille	graine, sèche
580	Lentille	graine, cuite

581	Pavot	Pavot somnifère, graine, sèche
582	Haricot Mungo	Graine, sèche
583	Sésame	Graine, sèche
584	Graine de soja	Graine, sèche
585	Farine de soja	gras
586	Lait de soja	
587	Tournesol	graine, sèche
588	Farine de graines de tournesol	
589	Pois d'Angole	Pois cajan, ambrevade, graine, sèche
590	Tofu	
591	Haricot velu	Haricot Mungo, graine, sèche
Champignons		
592	Pleurote en huître	Pleurote en coquille
593	Bolet rude	
594	Bolet jaune	
595	Champignon de Paris	Champignon de Paris d'élevage
596	Champignons de Paris	en conserve
597	Pilouvade	
598	Morille	Morille comestible
599	Girolle	Chanterelle
600	Girolles	en conserve
601	Chanterelle	séchée
602	Lactaire	
603	Bolet roussissant	
604	Cèpe	

605	Cèpe	déshydraté
606	Truffe	
Fruits		
Fruits à pépins		
607	Pomme	
608	Pomme	séchée
609	Compote de pommes	
610	Poire	
611	Poires	en boîtes
612	Coing	
Fruits à noyaux		
613	Abricot	
614	Abricot	séchée
615	Abricot	en conserve
616	Cerise	aigre
617	Cerise	douce
618	Cerises	douce, en conserve
619	Mirabelle	
620	Pêche	
621	Pêche	séchée
622	Pêches	en conserve
623	Prune	
624	Prune	séchée
625	Prunes	en conserve
626	Reine-claude	
Fruits rouges		
627	Boysenberry	
628	Mûre	
629	Fraise	

630	Fraises	en conserve
631	Myrtille	bleuet, aigelle
632	Myrtilles	en conserve
633	Myrtilles	Myrtilles au sirop, en conserve, sans ajout de sucre
634	Framboise	
635	Framboises	en conserve
636	Groseille	rouge
637	Cassis	noire
638	Groseille	blanche
639	Canneberge	Mûre sauvage
640	Aigelle	Aigelle rouge
641	Aigelles	en conserve
642	Aigelles	en conserve, sans sucré ajouté, myrtilles au sirop
643	Groseille à maquereau	
644	Raisin	Grain de raisin
645	Raisin	Grain de raisin, séché, raisin sec
646	Fruit du sorbier	sorbe, sucrée
647	Fruit de l'églantier	
648	Baie de sureau	noire
649	Cornouiller	Cornouille
650	Argouse	
651	Prunelle	Épine noire
Fruits exotiques		
652	Acérola	Cerise des Barbades
653	Akéé	Prune d'Aki, noix d'Aki

654	Ananas	
655	Ananas	en conserve
656	Orange	Orange
657	Avocat	
658	Banane	
659	Tomate en arbre	Tamarillo
660	Fruit à pain	
661	Carissa	Prune du Natal
662	Pomme de cajou	- poire
663	Chayote	Christophine
664	Cherimoya	
665	Datte	séchée
666	Durion	
667	Figue	
668	Figue	séchée
669	Pomme-Grenade	
670	Pamplemousse	
671	Goyave	Guajave
672	Jabotikaba	
673	Pomme de jacque	
674	Nèfle du Japon	Eriobotrya japonica, Loquat
675	Jujube	datte chinoise, datte rouge
676	Kaki	Figue caque, coing chinois, plaquemine du Japon
677	Groseille du Cap	Physalis
678	Carambole	Fruit étoilé, pomme de Goa
679	Kiwi	Groseille de Chine
680	Kumquat	Bigarade, kinoto

681	Citron vert, limette	
682	Litchi	Prune de litchi, noisette chinoise
683	Longane	Œil de dragon
684	Sapote	Pomme "maman"
685	Mandarine	
686	Mangue	
687	Mangoustan	
688	Narangille	Morelle de Quito, orange de Quito
689	Okra	Gombo, oseille de Guinée
690	Olive	verte, marinée
691	Figuier de Barbarie	Figue de cactus, figue de Barbarie, figue d'Inde
692	Papaye	melon d'arbre, mambo
693	Fruit de la passion	Grenadille
694	Ramboutan	
695	Pomme rose	Jambosa
696	Sapotille	Chiku
697	Sapote	
698	Tamarin	Datte d'Inde
699	Châtaigne d'eau	Héleocharis des marais, sucré
700	Pastèque	
701	Citron	
702	Melon cantaloupe	Melon sucré
Noix		
703	Noix de cajou	Noix de cajou
704	Châtaigne	Marron
705	Arachide	

706	Arachide	grillée
707	Noisette	
708	Noix de coco	
709	Noix de kola	
710	Noix de macadam	Noix d'Australie
711	Amandes	douce
712	Noix du Brésil	
713	Noix de pékan	
714	Pistache	Amande verte, amande-pistache
715	Noix	
Jus et sirops		
716	Jus d'ananas	en boîtes
717	Jus de pomme	Marchandise
718	Jus d'orange	Jus d'orange, fraîchement pressé, jus-mère
719	Jus d'orange	Jus d'orange, non sucrée, marchandise
720	Jus d'orange	Jus dense d'orange, concentré d'oranges
721	Jus de pamplemousse	fraîchement pressé, jus-mère
722	Jus de pamplemousse	Marchandise
723	Jus de framboise	fraîchement pressé, jus-mère
724	Sirup de framboise	
725	Jus de sureaux	Jus-mère
726	Nectar de groseille	marchandise
727	Nectar de cassis	marchandise

728	Lait de noix de coco	
729	Jus de mandarine	fraîchement pressé, jus-mère
730	Jus de fruits de la passion	fraîchement pressé, jus-mère
731	Jus d'argousier	
732	Jus de cerises aigres	Jus-mère
733	Jus de raisin	Marchandise
734	Jus de citron	fraîchement pressé, jus direct
Confitures/gelées		
735	Gelée de pommes	
736	Confiture d'oranges	Confiture d'oranges
737	Confiture d'abricots	
738	Confiture de mûres	
739	Confiture de fraises	
740	Marmelade d'églantine	
741	Confiture de myrtilles	
742	Gelée de framboise	
743	Confiture de framboise	
744	Gelée de groseille	rouge
745	Confiture de groseille	rouge
746	Confiture de cerise	

747	Confiture de prunes	Confiture de quetsches
748	Compote de prunes	
749	Gelée de coings	
750	Confiture de coings	
Miel/sucre/sucreries		
751	Miel	Miel de fleurs
752	Succédané de miel	Miel artificiel
753	Sucre	Sucre roux, sucre de betterave
754	Sucre roux	issu de la canne, sucre brun
755	Sucre roux	issu de la betterave, sucre brun
756	Fondant	
757	Massepain	
758	Crème de nougat	
759	Crème glacée	
760	Sorbet	
Boissons alcoolisées		
761	Bière sans alcool	Bière de ménage, allemande
763	Pilsener Lagerbier	Bière normale, allemande
764	Double bière	brune
765	Double bière	blonde
766	Bière blanche Weißbier	
767	Cidre de pomme	
768	Vin rouge	Qualité peu élevée

769	Vin rouge	Qualité élevée
770	Crémant	blanc, mousseux allemand
771	Vin blanc	Qualité moyenne
772	Brandy	
773	Whisky	
774	Liqueur aux œufs	
775	Bière Kölsch	
776	Vodka	
777	Rhum	
778	Klarer Korn	32 Vol.-%

Boissons sans alcool

779	Boissons à base de coca	
780	Boissons maltées	

Cacao/chocolat

781	Poudre de cacao	légèrement dégraissée
782	Chocolat	sans lait, au moins 40% de pâte de cacao
783	Chocolat	Chocolat au lait

Café/thé

784	Café	vert, café cru
785	Café	grillée
786	Poudre d'extrait de café	Café instantané
787	Café chicorée	
788	Thé	Thé noir

Levure

789	Levure de boulanger	comprimée
790	Levure de bière	séchée

Épices

791	Cubes pour soupe	
792	Vinaigre	
793	Condiment Maggi	
794	Moutarde	
795	Sauce raifort	
796	Sauce Hollandaise	
797	Moutarde	douce

Mayonnaise

798	Mayonnaise*	riche en mat. gr.
799	Mayonnaise pour salade	50% de mat. gr.

Codes spécifiques

800		
801		
802		
803		
804		
805		
806		
807		
808		
809		

810		
811		
812		
813		
814		
815		
816		
817		
818		
819		
820		
821		
822		
823		
824		
825		
826		
827		
828		
829		
830		
831		
832		
833		
834		
835		
836		
837		
838		
839		
840		
841		
842		
843		

844		
845		
846		
847		
848		
849		
850		
851		
852		
853		
854		
855		
856		
857		
858		
859		
860		
861		
862		
863		
864		
865		
866		
867		
868		
869		
870		
871		
872		
873		
874		
875		
876		
877		

878		
879		
880		
881		
882		
883		
884		
885		
886		
887		
888		
889		
890		
891		
892		
893		
894		
895		
896		
897		
898		
899		
900		
901		
902		
903		
904		
905		
906		
907		
908		
909		
910		
911		

912		
913		
914		
915		
916		
917		
918		
919		
920		
921		
922		
923		
924		
925		
926		
927		
928		
929		
930		
931		
932		
933		
934		
935		
936		
937		
938		
939		
940		
941		
942		
943		
944		
945		

946		
947		
948		
949		
950		
951		
952		
953		
954		
955		
956		
957		
958		
959		
960		
961		
962		
963		
964		
965		
966		
967		
968		
969		
970		
971		
972		
973		
974		
975		
976		
977		
978		
979		

980		
981		
982		
983		
984		
985		
986		
987		
988		
989		
990		
991		
992		
993		
994		
995		
996		
997		
998		
999		

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	38
Bestimmungsgemäße Verwendung	38
Lieferumfang	38
Entsorgung der Verpackung	39
Bedienelemente	39
Sicherheit	40
Grundlegende Sicherheitshinweise	40
Sicherheitshinweise zum Umgang mit Batterien	41
Inbetriebnahme	43
Aufstellen	43
Bedienen	43
Wiegegut messen	43
Wiegegut zuwiegen (Tare)	44
Nähr- und Energiewerte anzeigen lassen	44
Waage ausschalten	45
Messung speichern	45
Addierte Messwerte anzeigen	46
Gespeicherte Messwerte löschen	46
Eigene Codes speichern	46
Auswechseln der Batterien	48
Reinigen und Pflegen	48
Entsorgung	49
Gerät entsorgen	49
Batterien entsorgen	50
Anhang	50
Technische Daten	50
Service	50
Importeur	51
Lebensmittelcodes	52

Informationen zu dieser Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung.



Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 498411_2204 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

⚠ WARNUNG!

Beachten Sie die vollständige Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich zum Wiegen von Lebensmitteln sowie zur Ernährungskontrolle bestimmt. Es ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie das Gerät nicht gewerblich!

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Lieferumfang

⚠ WARNUNG

Erstickungsgefahr!

- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

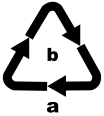
- Nährwert-Analysewaage
- 2 x Knopfzelle, 3 V, CR2032
- Kurzanleitung

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:

1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

Bedienelemente

Abbildung A:

- ❶ Wiegeplatte
- ❷ Batteriefach
- ❸ Display
- ❹ Nummerntasten
- ❺ Taste **MC**
- ❻ Taste **MR**
- ❼ Taste **TARE**
- ❽ Taste **UNIT**
- ❾ Taste **ON/OFF**
- ❿ Taste **M+**

Abbildung B:

- ❿ Numerische Anzeige
- ⓫ Einheiten-Anzeige
- ⓬ Nähr-/Energiewert-Anzeigen
- ⓭ Messwertspeicher-Anzeige
- ⓮ Lebensmittelcode-Anzeige
- ⓯ Anzeige TARE-Funktion

Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät.

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen- und Sachschäden führen.

WARNUNG

Nehmen Sie niemals Medikationen (z. B. Verabreichung von Insulin) allein aufgrund von Nährwerten der Nährwertanalysewaage vor!

Sichern Sie die Werte ab, indem Sie zum Beispiel Literatur zum Thema hinzuziehen. So können mögliche Abweichungen der Lebensmittelnährwerte von den im Gerät hinterlegten Richtwerten vermieden werden.

- Ansonsten kann es zu Falschdosierungen von Medikamenten kommen! Ziehen Sie im Zweifelsfall einen Arzt zu Rate!

Grundlegende Sicherheitshinweise

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden Sicherheitshinweise:

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.

ACHTUNG - SACHSCHÄDEN

- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit und dem Eindringen von Flüssigkeiten.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf die Waage, wenn sie nicht benutzt wird.
- Schützen Sie die Waage vor Stößen, Feuchtigkeit, Staub, Chemikalien, starken Temperaturschwankungen und zu nahen Wärmequellen (Öfen, Heizkörper).
- Drücken Sie nicht mit Gewalt oder mit spitzen Gegenständen auf das Gerät.
- Setzen Sie das Gerät nicht hohen Temperaturen oder starken elektromagnetischen Feldern (z. B. Mobiltelefonen) aus.

HINWEIS

- ▶ Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.

Sicherheitshinweise zum Umgang mit Batterien** WARNUNG**

Eine falsche Handhabung von Batterien kann zu Feuer, Explosionen, Auslaufen gefährlicher Stoffe oder anderen Gefahrensituationen führen!

- Lassen Sie niemals zu, dass Batterien in die Hände von Kindern gelangen.
- Achten Sie darauf, dass niemand Batterien verschluckt.

- Nehmen Sie sofort medizinische Hilfe in Anspruch, wenn Sie oder eine andere Person eine Batterie verschluckt hat.
- Verwenden Sie ausschließlich den angegebenen Batterietyp.
- Laden Sie nicht-wiederaufladbare Batterien niemals wieder auf.
- Entfernen Sie wiederaufladbare Batterien aus dem Gerät, bevor diese geladen werden.
- Werfen Sie Batterien niemals in Feuer oder Wasser.
- Setzen Sie Batterien keinen hohen Temperaturen und direkter Sonneneinstrahlung aus.
- Öffnen oder verformen Sie niemals Batterien.
- Schließen Sie die Anschlussklemmen nicht kurz.
- Entfernen Sie leere Batterien aus dem Gerät und entsorgen Sie sie sicher.
- Verwenden Sie keine unterschiedlichen Batterietypen oder neue und gebrauchte Batterien zusammen.
- Setzen Sie Batterien immer mit der richtigen Polarität in das Gerät ein.
- Entnehmen Sie die Batterien, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Batterien. Auslaufende Batterien können zu Verletzungen führen und Beschädigungen am Gerät verursachen.
- Verwenden Sie bei ausgelaufenen Batterien Schutzhandschuhe! Reinigen Sie die Batterie- und Gerätekontakte sowie das Batteriefach mit einem trockenen Tuch. Vermeiden Sie den Kontakt von Haut und Schleimhäuten insbesondere Ihrer Augen mit den Chemikalien. Spülen Sie bei Kontakt die Chemikalien mit viel Wasser ab und nehmen sofort medizinische Hilfe in Anspruch.

Inbetriebnahme

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien vom Gerät. Entfernen Sie die Schutzfolie vom Display **3**. Ziehen Sie die Transportsicherung, die das Herunterdrücken der Wiegeplatte **1** verhindert, unter der Wiegeplatte **1** heraus.
- Öffnen Sie das Batteriefach **2** auf der Unterseite der Waage und entfernen Sie den kleinen Plastikstreifen, der zwischen Batterien und Kontakten klemmt. Schließen Sie das Batteriefach **2** danach wieder, so dass der Batteriefachdeckel hörbar einrastet.
- Die Waage kann das Gewicht wahlweise in g (Gramm) und kg (Kilogramm) oder oz (Unze) und lb (Pfund) anzeigen. Drücken Sie zum Wechseln der Gewichtseinheit die Taste **UNIT** **8**. In dieser Anleitung wird als Beispiel immer die Einheit g (Gramm) gezeigt.

Aufstellen

Stellen Sie die Waage auf einen ebenen und festen Untergrund. Eine feste Standfläche ist die Voraussetzung für eine korrekte Messung, da die Gewichtssensoren in den 4 Silikon-Standfüßen verbaut sind.

HINWEIS

- Dieses Gerät ist mit rutschfesten Silikon-Standfüßen ausgestattet. Da Möbeloberflächen aus den verschiedensten Materialien bestehen und mit unterschiedlichsten Pflegemitteln behandelt werden, kann es nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Silikon-Standfüße angreifen und aufweichen. Legen Sie gegebenenfalls eine rutschfeste Unterlage unter die Silikon-Standfüße des Gerätes.

Bedienen

Wiegegut messen

- 1) Drücken Sie die Taste **ON/OFF** **9**, um die Waage einzuschalten. Das Anfangsdisplay erscheint kurz, danach wird automatisch „0 g“ angezeigt.

ACHTUNG

Überlastung oder falsche Belastung führen zu irreparablen Schäden am Gerät.

- Stellen Sie niemals Wiegegut mit mehr als 5 kg (11 lb) auf die Wiegeplatte **1**. Im Zweifel wiegen Sie schweres Wiegegut zunächst mit einer höher belastbaren Waage.
- Stellen Sie keine Gegenstände oder Lebensmittel auf das Display **3** oder auf die Tasten.

- 2) Wenn Sie ohne Schüssel/Behälter wiegen wollen, legen Sie das Wiegegut auf die Wiegeplatte **1**. Das Gewicht wird angezeigt.

Wenn Sie das Wiegegut in einer Schüssel/in einem Behälter wiegen wollen, stellen Sie zuerst die leere Schüssel/den leeren Behälter auf die Wiegeplatte **1**. Drücken Sie die Taste **TARE 7**. Das Display **3** zeigt wieder „0 g“ **11** an und „T“ **16** erscheint im Display **3**. Füllen Sie das Wiegegut in die Schüssel/den Behälter. Das Gewicht des Wiegegutes wird angezeigt.

Wiegegut zuwiegen (Tare)

Um mehrere Mengen (z. B. verschiedene Zutaten für einen Teig) in einem kombinierten Vorgang zu wiegen, können Sie die Waage jeweils vor Zugabe einer weiteren Menge auf 0 stellen.

- Wenn Sie die Waage nach der ersten Messung wieder auf „0 g“ stellen wollen, um die nächste Zutat zu messen, drücken Sie die Taste **TARE 7**. Das Display **3** zeigt wieder „0 g“ **11** an und „T“ **16** erscheint im Display **3**.

Nähr- und Energiewerte anzeigen lassen

- 1) Geben Sie das Wiegegut auf die Wiegeplatte **1**.
- 2) Suchen Sie den passenden Code für das zu wiegende Lebensmittel aus der Lebensmittelliste am Ende dieser Anleitung heraus.
- 3) Tippen Sie den 3-stelligen Code über die Nummertasten **4** ein, z. B. 024. Alle Nähr- und Energiewerte des jeweiligen Lebensmittels erscheinen bei den Nähr-/Energiewert-Anzeigen **13**.

KCAL:	Kilokalorien
KJ:	Kilojoule
FAT:	Fett
CARB:	Kohlenhydrate
PROT:	Proteine (Eiweiß)
CHOL:	Cholesterin
BE:	Broteinheiten

HINWEIS

- Aufgrund der natürlichen Schwankungen der Energie- und Nährwerte sind die Angaben Richtwerte.
- Falls Sie sich beim Eingeben des Codes vertippt haben, geben Sie den Code einfach neu ein.

Waage ausschalten

Um die Waage auszuschalten, drücken Sie die Taste **ON/OFF** 9. Die Waage schaltet sich aus.

oder

Warten Sie ca. 60 Sekunden nach der letzten Benutzung ab. Die Waage schaltet sich automatisch aus.

Messung speichern

Sie können alle angezeigten Werte eines Lebensmittels speichern. Die Waage addiert automatisch die Werte jeder gespeicherten Messung. So können Sie beispielsweise Ihre gesamten an einem Tag gegessenen Lebensmittel speichern und am Ende des Tages abrufen. Die gespeicherten Werte bleiben erhalten, auch wenn Sie die Waage ausschalten oder die Batterien wechseln.

- 1) Wiegen Sie ein Lebensmittel ab, wie im vorherigen Kapitel beschrieben und geben Sie den passenden Lebensmittelcode ein, so dass die Nähr- und Energiewerte angezeigt werden.
- 2) Drücken Sie die Taste **M+** 10, um die Messung zu speichern. In der Messwertspeicher-Anzeige 14 erscheint $\Sigma M XX$. „XX“ wird als zweistellige Zahl, z. B. $\Sigma M 01$ dargestellt und zeigt den Speicherplatz an.

HINWEIS

- Sie können nur Messungen speichern, zu denen Sie auch einen Code eingegeben haben.
- Falls Sie sich bei der Eingabe des Codes vertippt haben, können Sie den Code nur vor dem Speichern ändern, indem Sie ihn erneut eingeben. Eine nachträgliche Änderung ist nicht möglich.

- 3) Nehmen Sie nun das Lebensmittel von der Waage und legen Sie das nächste auf die Wiegeplatte 1.
- 4) Gehen Sie entsprechend vor, um weitere Nahrungsmengen zu speichern. Nach jeder weiteren Speicherung wird die Vorgangsnummer der Messwertspeicher-Anzeige 14 um eins erhöht. Die jeweils letzte Vorgangsnummer wird angezeigt.

HINWEIS

- ▶ Der Speicher fasst bis zu 99 Messungen. Anschließend lässt sich keine weitere Messung mehr abspeichern und „M99“ blinkt in der Messwertspeicher-Anzeige **14**.
Um weitere Messungen speichern zu können, löschen Sie die gespeicherten Daten, indem Sie die Taste **MC 5** drücken. Die Anzeige M99 erlischt.
- ▶ Beachten Sie, dass durch Drücken der Taste **MC 5** alle zuvor gespeicherten Messwerte gelöscht werden.
- ▶ Wenn die Summe eines gespeicherten Gewichts, Nähr- oder Energiewertes den Maximalwert überschreitet, zeigt das Display **3** dort „O-Ld“ an. „ΣM“ und die zwei Ziffern des letzten Vorganges blinken, um anzuzeigen, dass keine weiteren Messungen gespeichert werden können.
Es gelten die folgenden Maximalwerte:

Gewicht	99,999 kg/99:15,9 lb´oz/999,95 oz
PROT (Proteine (Eiweiß))	9999,9 g/352,73 oz
FAT (Fett)	9999,9 g/352,73 oz
CARB (Kohlenhydrate)	9999,9 g/352,73 oz
BE (Broteinheiten)	999,99
KJ (Kilojoule)	99999
KCAL (Kilokalorien)	99999
CHOL (Cholesterin)	9999,9 mg/0,352 oz

Addierte Messwerte anzeigen

Sie können addierte Messwerte jederzeit abrufen.

- 1) Drücken Sie die Taste **MR 6**. Es erscheinen für ca. 10 Sekunden die Summen aller gespeicherten Messwerte.
- 2) Wenn ca. 10 Sekunden keine weitere Taste gedrückt wird, schaltet die Waage wieder in den Wiegemodus.

Gespeicherte Messwerte löschen

Wenn Sie die gespeicherten Messwerte löschen wollen, drücken Sie die Taste **MC 5**. Die Anzeige der letzten Vorgangsnummer erlischt und alle Messwerte sind gelöscht.

Eigene Codes speichern

Sie können die Nähr- und Energiewerte weiterer Lebensmittel in das Gerät eingeben, diesen einen Code zuweisen und auf den bei Auslieferung leeren Speicherplätzen 800 - 999 abspeichern. Die von Ihnen eingegebenen Werte beziehen sich auf jeweils 100 g des Lebensmittels. Die Nährwerte der Lebensmittel finden Sie auf den jeweiligen Verpackungen oder in der Fachliteratur.

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

- 1) Drücken Sie die Taste **ON/OFF** ⑨, um die Waage einzuschalten.
Das Display ③ zeigt alle Anzeigen für ca. 2 Sekunden.
- 2) Drücken Sie die Taste **MR** ⑥ und Taste **UNIT** ⑧ gleichzeitig für ca. 3 Sekunden, bis „Code 800“ in der Lebensmittelcode-Anzeige ⑮ blinkt.
- 3) Geben Sie über die Nummerntasten ④ einen Code zwischen 800 und 999 ein, unter dem Sie die Nähr- und Energiewerte für ein neues Lebensmittel speichern wollen.
- 4) Bestätigen Sie die Eingabe der Code-Nummer durch Drücken der Taste **MR** ⑥. Die neue Codenummer wird nun dauerhaft angezeigt und PROT blinkt bei den Nähr-/Energiewert-Anzeigen ⑮. Geben Sie den Wert für den Proteingehalt (Eiweiß) in Gramm (pro 100 g Lebensmittel) mit 2 Nachkommastellen über die Nummerntasten ④ ein.
- 5) Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der Taste **MR** ⑥. FAT blinkt bei den Nähr-/Energiewert-Anzeigen ⑮. Geben Sie den Wert für den Fettgehalt in Gramm (pro 100 g Lebensmittel) mit 2 Nachkommastellen über die Nummerntasten ④ ein.
- 6) Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der Taste **MR** ⑥. CARB blinkt bei den Nähr-/Energiewert-Anzeigen ⑮. Geben Sie den Wert für die Kohlenhydrate in Gramm (pro 100 g Lebensmittel) mit einer Nachkommastelle über die Nummerntasten ④ ein.
- 7) Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der Taste **MR** ⑥. KCAL blinkt bei den Nähr-/Energiewert-Anzeigen ⑮. Geben Sie den Wert für die Kilokalorien (pro 100 g Lebensmittel) über die Nummerntasten ④ ein.
- 8) Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der Taste **MR** ⑥. CHOL blinkt bei den Nähr-/Energiewert-Anzeigen ⑮. Geben Sie den Wert für den Cholesteringehalt in Milligramm (pro 100 g Lebensmittel) über die Nummerntasten ④ ein.
- 9) Drücken Sie die Taste **MR** ⑥, um die Eingabe der Nähr- und Energiewerte abzuschließen.

HINWEIS

- Erscheint nach der Eingabe eines Wertes „E“ im Display ③, war der Wert zu hoch. Folgende Maximalwerte können eingegeben werden:

PROT (Protein/Eiweiß)	500,00 g
FAT (Fett)	500,00 g
CARB (Kohlenhydrate)	500,0 g
KCAL (Kilokalorien)	5000
CHOL (Cholesterin)	5000 mg

- Die Werte für Kilojoule und Broteinheiten werden automatisch aus Ihren Eingaben berechnet.

In der Nähr-/Energiewert-Anzeige **13** erscheinen alle Werte und das Lebensmittel ist nun unter dem gewählten Code gespeichert.

- 10) Wiederholen Sie die Schritte 2) - 9), wenn Sie weitere Codes eingeben wollen.
- 11) Tragen Sie das Lebensmittel in das jeweilige Feld in der Lebensmitteltabelle in dieser Bedienungsanleitung ein.

HINWEIS

- Sie können auch einen von Ihnen bereits gespeicherten Code wieder überschreiben, indem Sie einfach den Code erneut vergeben und die neuen Nährwerte unter diesem Code speichern.
- Um das Speichern eigener Codes abzubrechen, drücken Sie die Taste **ON/OFF 9**, um das Gerät abzuschalten.

Auswechseln der Batterien

Arbeitet das Gerät nicht mehr zuverlässig, wird das Display **3** unleserlich und/oder es wird „Lo“ angezeigt, sind die Batterien erschöpft und müssen durch frische gleichen Typs ersetzt werden.

- 1) Öffnen Sie das Batteriefach **2**, entnehmen Sie die verbrauchten Batterien und entsorgen Sie diese umweltgerecht.
- 2) Legen Sie zwei frische 3 V-Knopfzellen des Types CR2032 gemäß der im Batteriefach **2** angegebenen Polarität ein.
- 3) Schließen Sie das Batteriefach **2**. Der Batteriefachdeckel muss hörbar einrasten.

Reinigen und Pflegen

ACHTUNG

Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeiten in die Waage gelangen!

Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät.

Benutzen Sie keine Scheuer- oder Lösungsmittel.

Diese können die Oberfläche des Gerätes angreifen.

- Entfernen Sie zur gründlichen Reinigung die Wiegeplatte **1**, indem Sie diese gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Reinigen Sie die Waage und die Wiegeplatte **1** mit einem feuchten Tuch und wischen Sie beides mit einem fusselfreien Tuch trocken.
Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Entfernen Sie nach der Reinigung mit Spülmittel eventuelle Spülmittelreste mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch.
- Schrauben Sie die Wiegeplatte **1** nach der Reinigung wieder auf die Schraube an der Waage.

Entsorgung

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.

Sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, entnehmen Sie die alten Batterien oder Akkus sowie Lampen, bevor Sie das Altgerät zur Entsorgung zurückgeben und führen Sie sie einer separaten Sammlung zu. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält.



Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Das Produkt und die Verpackung sind recycelbar, unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden getrennt gesammelt.

Batterien entsorgen



Batterien/Akkus sind als Sondermüll zu behandeln und müssen daher durch entsprechende Stellen (Händler, Fachhändler, öffentliche kommunale Stellen, gewerbliche Entsorgungsunternehmen) umweltgerecht entsorgt werden. Batterien/Akkus können giftige Schwermetalle enthalten.

Gekennzeichnet werden die enthaltenen Schwermetalle mit Buchstaben unter dem Symbol: Cd = Cadmium, Hg = Quecksilber, Pb = Blei.

Werfen Sie Batterien/Akkus daher nicht in den Hausmüll, sondern führen Sie diese einer separaten Sammlung zu.

Geben Sie Batterien/Akkus nur im entladenen Zustand zurück.

Anhang

Technische Daten

Stromversorgung	2x Knopfzelle CR2032 2 x 3 V --- (Gleichstrom) Lithium-Batterien
max. Belastung	5 kg 11 lb
Anzeige in 1 g -/0.05 oz - Schritten	
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 498411_2204

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist.
Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Lebensmittelcodes

HINWEIS

- Aufgrund von unzureichenden Studienergebnissen und abweichenden Zusammensetzungen von Lebensmitteln mit tierischen Fetten verschiedener Hersteller, sind die Cholesterinwerte bei einigen Fleischerzeugnissen in der Waage nicht hinterlegt und werden mit „-“ angezeigt. Diese Lebensmittel sind mit * markiert.
Entnehmen Sie die Cholesterinwerte dann bitte den Angaben des Herstellers.

Milch					
000	Büffelmilch *		017	Kondensmilch	gezuckert
001	Eselsmilch *		018	Kondensmagermilch	gezuckert
002	Frauenmilch	Muttermilch	019	Trockenvollmilch	Vollmilchpulver
003	Vortransitorische Frauenmilch *	2.-3.Tag post partum	020	Trockenmagermilch	Magermilchpulver
004	Transitorische Frauenmilch	Übergangsmilch 6.-10. Tag post partum	021	Sahne	Kaffeesahne, Kaffeerahm mind. 10 % Fett
005	Kamelmilch *		022	Sahne	Schlagsahne, Schlagrahm mind. 30 % Fett
006	Kuhmilch	Vollmilch (Rohmilch, Vorzugsmilch)	023	Sahne, sauer	Sauerrahm
007	Kuhmilch	Konsummilch mind. 3,5 % Fett	024	Buttermilch	
008	Kuhmilch	fettarm mind. 1,5 %, höchste. 1,8 % Fett	025	Trockenbuttermilch	Buttermilchpulver
009	Kuhmilch	Magermilch (entrahmte Milch)	026	Molke	süß
010	Kuhmilch	ultrahocherhitzt	027	Trockenmolke	Molkepulver
011	Kuhmilch	Sterilmilch	028	Joghurt	mind. 3,5 % Fett
012	Schafmilch *		029	Joghurt	fettarm mind. 1,5 %, höchst. 1,8 % Fett
013	Stutenmilch *		030	Joghurt	mager höchst. 0,3 % Fett
014	Ziegenmilch		031	Fruchtjoghurt	vollfett
Milchprodukte			032	Fruchtjoghurt	fettarm
015	Kondensmilch	mind. 7,5 % Fett	033	Fruchtjoghurt	mager
016	Kondensmilch	mind. 10 % Fett	034	Kefir	

Käse/Quark		
035	Appenzeller Käse	20 % Fett i.Tr.
036	Appenzeller Käse	50 % Fett i. Tr.
037	Bel Paese Käse	
038	Brie (Käse)	Rahmbrie 50 % Fett i. Tr.
039	Butterkäse	50 % Fett i. Tr.
040	Camembert Käse	30 % Fett i. Tr.
041	Camembert Käse	40 % Fett i. Tr.
042	Camembert Käse	45 % Fett i. Tr.
043	Camembert Käse	50 % Fett i. Tr.
044	Camembert Käse	60 % Fett i. Tr.
045	Chester-Käse	Cheddarkäse 50 % Fett i. Tr.
046	Cottage Käse	Hüttenkäse
047	Edamer Käse	30 % Fett i. Tr.
048	Edamer Käse	40 % Fett i. Tr.
049	Edamer Käse	45 % Fett i. Tr.
050	Edelpilzkäse	50 % Fett i. Tr.
051	Emmentaler Käse	45 % Fett i. Tr.
052	Fetakäse	45 % Fett i. Tr.
053	Frischkäse	Rahm 50 % Fett i. Tr.
054	Frischkäse	mind. 60 %, max. 85 % Fett i. Tr.
055	Gorgonzola Käse	
056	Goudakäse	45 % Fett i. Tr.
057	Greyerzer	Gruyerekäse
058	Limburger Käse	20 % Fett i.Tr.
059	Limburger Käse	40 % Fett i. Tr.
060	Mozzarella Käse	
061	Münsterkäse	45 % Fett i. Tr.
062	Münsterkäse	50 % Fett i. Tr.
063	Parmesankäse	36,6 % Fett i. Tr.

064	Provolone Käse	
065	Ricotta Käse	
066	Romadur Käse	20 % Fett i.Tr.
067	Romadur Käse	30 % Fett i. Tr.
068	Romadur Käse	40 % Fett i. Tr.
069	Romadur Käse	45 % Fett i. Tr.
070	Romadur Käse	50 % Fett i. Tr.
071	Roquefort Käse*	
072	Sauermilchkäse	Harzer, Mainzer, Hand-, Stangenkäse höchst. 10% Fett i. Tr.
073	Schichtkäse	10 % Fett i. Tr.
074	Schichtkäse	20 % Fett i.Tr.
075	Schichtkäse	40 % Fett i. Tr. Sahneschichtkäse
076	Schmelzkäse	45 % Fett i. Tr.
077	Schmelzkäse*	60 % Fett i. Tr. Käsecreme
078	Speisequark	mager
079	Speisequark	20 % Fett i.Tr.
080	Speisequark	40 % Fett i. Tr. Speisequark mit Sahne
081	Tilsiter Käse	30 % Fett i. Tr.
082	Tilsiter Käse	45 % Fett i. Tr.
Eier		
083	Entenei*	Gesamtei-Inhalt
084	Hühnerei	Gesamtei-Inhalt
085	Hühnereigelb	Flüssigeigelb
086	Hühnereiweiß	Flüssigeiweiß, Eiklar
087	Hühnerei	Gesamtei-Inhalt, getrocknet, Trockenvollei

088	Hühnereigelb	getrocknet, Trockeneigelb
089	Hühnereiweiß	getrocknet, Trockeneiweiß
Fette		
090	Butter	Süß- und Sauer- rahmbutter
091	Butterschmalz	
092	Gänsefett*	
094	Hammeltalg	Hammelfett, nicht ausgelassen
095	Heringsöl	
096	Hühnerfett	
097	Haselnussöl*	
098	Rindertalg	
099	Schweineschmalz	
100	Baumwollsaatöl	Baumwoll- samenöl, Cot- tonöl, raffiniert
101	Erdnussöl	Arachisöl, raffiniert
102	Illipefett	
103	Kakaobutter	
104	Kokosfett	raffiniert
105	Kürbiskernöl	
106	Leinöl	
107	Maiskeimöl	Maisöl, raffiniert
108	Mohnöl	
109	Olivöl	
110	Palmkernfett	raffiniert
111	Palmöl	
112	Rüböl	Rapsöl, raffiniert
113	Saffloröl	Distelöl, raffiniert
114	Sesamöl	raffiniert

115	Sheabutter	Karitefett
116	Sojaöl	raffiniert
117	Sonnenblumenöl	raffiniert
118	Traubenkernöl	
119	Walnussöl	
120	Weizenkeimöl	
121	Erdnusspaste	Erdnussmus
122	Milchhalbfett	aus Markenbutter
123	Margarine	Standard- margarine
124	Margarine	Pflanzen- margarine
125	Margarine	Diätmargarine
126	Margarine	Halbfett- margarine
Fleisch		
127	Hammelfleisch	Muskelfleisch, Filet
128	Hammelfleisch*	Brust
129	Hammelfleisch*	Bug, Schulter
130	Hammelfleisch	Keule, Schlegel
131	Hammelfleisch*	Kotelett
132	Hammelfleisch*	Lende
133	Hammelherz	
134	Hammelhirn	
135	Hammelleber	
136	Hammellunge	
137	Hammelmilz*	
138	Hammelnieren	
139	Hammelnzunge	
140	Lammfleisch	reines Muskel- fleisch
141	Lammfleisch	intermuskuläres Fettgewebe

142	Lammfleisch	subkutanes Fettgewebe
143	Lammfleisch	Brust
144	Lammfleisch	Hüfte ohne Knochen
145	Lammfleisch	Kotelett mit Fettauflage
146	Lammfleisch	Nacken
147	Lammfleisch	Nuss
148	Lammfleisch	Oberschale, ohne Knochen
149	Lammfleisch	Rücken ohne Fettauflage
150	Lammfleisch	Schulter ohne Knochen
151	Lammfleisch	Unterschale ohne Knochen
152	Kalbfleisch	reines Muskelfleisch
153	Kalbfleisch	Brust
154	Kalbfleisch	Bug, Schulter
155	Kalbfleisch	Filet
156	Kalbfleisch	Hals, Nacken mit Knochen
157	Kalbfleisch	Haxe mit Knochen
158	Kalbfleisch	Keule, Schlegel, mit Knochen
159	Kalbfleisch	Kalbsrücken, Rückensteak mit Knochen
160	Kalbsbries*	Thymusdrüse
161	Kalbsgekröse*	Kalbskutteln, Kaldaunen
162	Kalbsherz*	
163	Kalbshirn	
164	Kalbsleber	
165	Kalbslunge*	

166	Kalbsmilz*	
167	Kalbsniere	
168	Kalbszunge*	
169	Rindfleisch	reines Muskelfleisch
170	Rindfleisch	intermuskuläres Fettgewebe
171	Rindfleisch	subkutanes Fettgewebe
172	Rindfleisch	Brust, Brustkern
173	Rindfleisch	Bug, Schulter
174	Rindfleisch	Filet
175	Rindfleisch	Hochrippe, Rostbraten, Schorrippe, dicke Rippe
176	Rindfleisch	Hüfte, Schwanzstück
177	Rindfleisch	Kamm, Zungenstück, Hals
178	Rindfleisch	Oberschale
179	Rindfleisch	Roastbeef, Lende
180	Rindfleisch	Unterschale
181	Rinderblut	
182	Rinderherz	
183	Rinderleber	
184	Rinderlunge	
185	Rindermilz*	
186	Rinderniere	
187	Rinderzunge	
188	Schweinefleisch	reines Muskelfleisch
189	Schweinefleisch	intermuskuläres Fettgewebe
190	Schweinefleisch	subkutanes Fettgewebe
191	Schweinefleisch	Bauch

192	Schweinefleisch	Bug mit Schwarte, Blatt, Schulter, Schaufel
193	Schweinefleisch	Filet
194	Schweinefleisch	Hintereisbein, Hinterhaxe
195	Schweinefleisch	Kamm, Halsgrat
196	Schweinefleisch	Kotelett mit Knochen
197	Schweinefleisch	Oberschale, Schnitzelfleisch
198	Schweinespeck*	Rückenspeck, frisch
199	Schweineblut	
200	Schweineherz	
201	Schweinehirn	
202	Schweineleber	
203	Schweinelunge	
204	Schweinemilz*	
205	Schweineniere	
206	Schweinezunge	
207	Kaninchenfleisch	Durchschnitt mit Knochen
208	Pferdefleisch*	Durchschnitt
209	Ziegenfleisch	Durchschnitt
210	Ziegenfleisch	Lende, Muskelfleisch
Fleischprodukte (außer Wurst)		
211	Bündner-Fleisch*	Binden-Fleisch
212	Corned Beef*	amerikanisch
213	Corned Beef*	deutsch
214	Fleischextrakt*	
215	Frühstücksfleisch*	
216	Gelatine	Speisegelatine

217	Rinderhackfleisch*	
218	Rinderfleisch*	in Dosen
219	Schabefleisch*	Tartar
220	Schweinefleisch*	in Dosen, Schweinefleisch im eigenen Saft
221	Schweinefleisch	in Dosen, Schmalzfleisch
222	Schweinefleisch*	Kasseler
223	Schweinehackfleisch*	
224	Schweine-schinken	gekocht, Kochschinken
225	Schweine-schinken*	in Dosen
226	Schweinebauch*	geräuchert
227	Schweinespeck*	durchwachsen, Frühstücksspeck, Wammerl
Wurst		
228	Cabanossi	
229	Bauernbratwurst*	polnisch
230	Bierschinken*	
231	Bierwurst*	
232	Bockwurst*	
233	Cervelatwurst*	
234	Dosenwürstchen*	Brühwürste
235	Fleischkäse*	Leberkäse
236	Fleischwurst*	
237	Frankfurter Würstchen	
238	Gelbwurst*	Hirnwurst
239	Göttinger*	Blasenwurst
240	Jagdwurst*	

241	Kalbsbratwurst*	
242	Kalbskäse*	
243	Kalbsleberwurst*	
244	Knackwurst*	
245	Landjäger*	
246	Leberpaste*	
247	Leberwurst*	grob
248	Leberwurst*	Hausmacher Art
249	Leberpresssack*	
250	Lyoner*	
251	Mettwurst*	Braunschweiger Mettwurst
252	Mettwurst*	grob
253	Mortadella*	
254	Münchner Weißwurst*	
255	Plockwurst*	
256	Presskopf*	Presssack
257	Presswurst, rot*	Schwartenmagen, rot
258	Presswurst, weiß*	Schwartenmagen, weiß
259	Regensburger*	
260	Rotwurst*	Blutwurst
261	Rotwurst*	Thüringer Art
262	Salami*	deutsch
263	Schinkenwurst*	fein
264	Schweinsbratwurst*	
265	Wiener Würstchen*	
266	Zungenwurst*	

Wild		
267	Hase	Durchschnitt
268	Hirschfleisch	Durchschnitt
269	Rehfleisch*	Keule, Schlegel
270	Rehfleisch*	Rücken
271	Wildschweinfleisch	Durchschnitt
Geflügel		
272	Ente	Durchschnitt
273	Fasan*	Durchschnitt, mit Haut, ohne Knochen
274	Gans	Durchschnitt
275	Huhn	Brathuhn, Durchschnitt
276	Huhn*	Suppenhuhn, Durchschnitt
277	Huhn	Brust mit Haut
762	Huhn	Brust ohne Haut, Hühnchenbrustfilet
278	Huhn	Schlegel mit Haut, ohne Knochen
279	Huhn	Herz
280	Huhn	Leber
281	Taube	Durchschnitt, mit Haut und Knochen
282	Truthahn	ausgewachsenes Tier, Durchschnitt, mit Haut
283	Truthahn*	Jungtier, Durchschnitt, mit Haut
284	Truthahn	Brust ohne Haut
285	Truthahn	Keule, Schlegel, ohne Haut und Knochen
286	Wachtel*	Durchschnitt ohne Haut und Knochen

Fisch (Salzwasser)		
287	Anglerfisch	Seeteufel
288	Blauleng*	
289	Buttermakrele*	
290	Dorade royal	Goldbrasse
291	Dornhai	Dornfisch
292	Flunder	
293	Grenadier*	
294	Heilbutt	Weißer Heilbutt
295	Schwarzer Heilbutt*	Grönland Heilbutt
296	Hering	Atlantik
297	Hering	Ostseehering
298	Heringsmilch*	Gonaden, männlich
299	Heringsrogen*	Gonaden, weiblich
300	Heringskönig*	Peterfisch
301	Kabeljau	Dorsch
302	Katfisch	Steinbeißer
303	Kliesche*	
304	Köhler, Steinköhler	Seelachs
305	Lengfisch*	
306	Limande*	
307	Lumb	Brosme
308	Makrele	
309	Meeräsche	
310	Meerbarbe*	
311	Rochen*	
312	Rotbarsch	Goldbarsch
313	Rotzunge	Hundszunge
314	Sardelle*	
315	Sardine*	
316	Schellfisch	

317	Scholle	
318	Schwertfisch	
319	Seehecht*	Europa
320	Alaska Seelachs*	
321	Seezunge	
322	Sprotte*	
323	Steinbutt	
324	Stint	
325	Stöcker*	Schildmakrele
326	Stör*	
327	Thunfisch*	

Fisch (Süßwasser)

328	Aal	
329	Barsch, Egli	Flussbarsch
330	Brassen*	Brachsen, Blei
331	Forelle	Bachforelle, Regenbogenforelle
332	Hecht	
333	Karpfen	
334	Lachs	
335	Renke*	Maraene, Felchen
336	Schleie*	
337	Waller	Wels
338	Zander*	

Schalentiere / Weichtiere

339	Auster	
340	Garnele, Krabbe	Granat, Nordseegarnele
341	Hummer	
342	Krebs	Flusskrebs
343	Krill*	Antarktis
344	Languste	

345	Miesmuschel	Blau- oder Pfahlmuschel
346	Pilgermuschel	Kamm-Muschel
347	Seeohr*	Abalone
348	Schildkröte*	
349	Steckmuschel	Sandklaffmuschel
350	Tintenfisch	
351	Weinberg-schnecke*	

Fischprodukte

352	Aal*	geräuchert
353	Brathering	
354	Bückling	
355	Flunder*	geräuchert
356	Schwarzer Heilbutt*	geräuchert
357	Hering*	in Gelee
358	Hering*	mariniert, Bismarckhering
359	Katfisch*	Steinbeißer, geräuchert
360	Kaviar	echt, Stör-Kaviar
361	Kaviar-Ersatz*	Deutscher Kaviar
362	Klippfisch*	
363	Krebsfleisch*	in Dosen
364	Lachs*	Salm, in Dosen
365	Lachs*	Salm, in Öl
366	Makrele*	geräuchert
367	Matjeshering*	
368	Rotbarsch*	geräuchert
369	Salzhering*	
370	Sardinen	in Öl
371	Schellfisch*	geräuchert
372	Schillerlocken*	

373	Seeaal*	geräucherte Teile des Dornhais
374	Seelachs*	geräuchert
375	Seelachs*	in Öl, Lachsersatz
376	Sprotte*	geräuchert
377	Stockfisch*	
378	Thunfisch	in Öl
379	Fischstäbchen	

Getreide

Getreide und Mehl

380	Amaranth	Fuchsschwanz, Samen
381	Buchweizen	geschältes Korn
382	Buchweizengrütze	
383	Buchweizenmehl	Vollkornmehl
384	Dinkel	entspelzt, ganzes Korn
385	Dinkelmehl	Type 630
386	Dinkelmehl	Vollkornmehl
387	Gerste	entspelzt, ganzes Korn
388	Gerstengraupen	
389	Gerstengrütze	
390	Grünkern	Dinkel, Spelz
391	Grünkernmehl	
392	Hafer	entspelzt, ganzes Korn
393	Haferflocken	
394	Hafergrütze	
395	Hafermehl	
396	Hirse	geschältes Korn
397	Mais	ganzes Korn
398	Mais-Frühstücks-flocken	Cornflakes, ungesüßt
399	Maismehl	

400	Quinoa	Reismelde
401	Reis	unpoliert
402	Reis	poliert
403	Reis	poliert, gekocht, abgetropft
404	Reismehl	
405	Roggen	ganzes Korn
406	Roggenmehl	Type 815
407	Roggenmehl	Type 997
408	Roggenmehl	Type 1150
409	Roggenmehl	Type 1370
410	Roggenschrot	Type 1800
411	Sorghum	Mohrenhirse, Kaffernkorn
412	Triticale	
413	Weizen	ganzes Korn
414	Weizengrieß	
415	Weizenmehl	Type 405
416	Weizenmehl	Type 550
417	Weizenmehl	Type 630
418	Weizenmehl	Type 812
419	Weizenmehl	Type 1050
420	Weizenmehl	Type 1700
421	Weizenkeime	
422	Weizenkleie	Speisekleie
423	Paniermehl	
Brot und Brötchen		
424	Brötchen	Semmeln
425	Grahambro	Weizenschrotbro
426	Knäckebro	
427	Pumpernickel	
428	Roggenbro	
429	Roggenmischbro	
430	Roggenmischbro	mit Weizenkleie

431	Roggenvollkorn-brot	
432	Weizen (mehl) brot	Weißbro
433	Weizenmischbro	
434	Weizentoastbro	
435	Weizenvollkorn-brot	
Gebäck/Teigwaren		
093	Nudeln	ohne Ei
436	Eierteigwaren	Nudeln, Makkaroni, Spaghetti etc.
437	Eierteigwaren	Nudeln, gekocht, abgetropft
438	Keks	Butterkeks, Hartkeks
439	Salzstangen	Salzbrezeln, als Dauergebäck
440	Stollen	Weihnachts-, Rum-, Orange-, Kaffee-Stollen etc.
441	Tortenboden	
442	Zwieback	eifrei
443	Butterkuchen	Hefeteig
444	Käsekuchen	aus Mürbeteig
445	Blätterteig	Rohrprodukt
446	Käsegebäck	
Stärken		
447	Kartoffelstärke	
448	Maisstärke	
449	Reisstärke	
450	Tapiokastärke	
451	Weizenstärke	
452	Puddingpulver	

Gemüse		
Knollen- und Wurzelgewächse		
453	Batate	Süßkartoffel
454	Cassave	Knolle, Maniok, Tapioka
455	Fenchel	Knolle
456	Kartoffel	
457	Kartoffel	gekocht, mit Schale
458	Kartoffel	gebacken, mit Schale
459	Kartoffelflocken	Kartoffelpüree, Trockenprodukt
460	Kartoffelknödel	Kartoffelklöße, gekocht, Trockenprodukt
461	Kartoffelknödel	Kartoffelklöße, roh, Trockenprodukt
462	Kartoffelkroketten	Trockenprodukt
463	Kartoffelpuffer	Reibekuchen, Trockenprodukt
464	Kartoffelscheiben	Kartoffelchips, ölgeröstet, gesalzen
465	Kartoffelstäbchen	Kartoffelsticks, ölgeröstet, gesalzen
466	Kartoffelsuppe	Trockenprodukt
467	Pommes frites	verzehrfertig, ungesalzen
468	Kohlrabi	
469	Kohlrübe	Steckrübe, Wrucke, Dotsche
470	Meerrettich	
471	Möhre	Karotte, Mohrrübe

472	Möhre	gekocht, abgetropft
473	Möhre	getrocknet
474	Möhre	in Dosen
475	Möhrensaft	Karottensaft
476	Pastinake	
477	Petersilie	Wurzelpetersilie
478	Radieschen	
479	Rettich	
480	Rote Rübe	Rote Beete
481	Rote-Rüben-Saft	
482	Schwarzwurzel	
483	Schwarzwurzel	gekocht, abgetropft
484	Sellerie	Knolle
485	Taro	Wasserbrotwurzel
486	Topinambur	Erdartischocke
487	Weißer Rübe	Wasserrübe, Herbstrübe
488	Yamswurzel	Knolle
Kohl, Sprossen, sonstiges Gemüse		
489	Artischocke	
490	Bambussprossen	
491	Bleichsellerie	
492	Blumenkohl	
493	Blumenkohl	gekocht, abgetropft
494	Brokkoli	
495	Brokkoli	gekocht, abgetropft
496	Brunnenkresse	
497	Chicoree	
498	Chinakohl	

499	Endivie	Escariol
500	Erbsensprossen	
501	Feldsalat	Rapunzel
502	Fenchel	Blatt, Bologneser Fenchel
503	Gartenkresse	
504	Grünkohl	Braunkohl
505	Knoblauch	
506	Kopfsalat	
507	Linsensprossen	
508	Löwenzahn-blätter	
509	Mangold	
510	Mung-bohnensprossen	Mungbohnen-keime
511	Petersilie	Blatt
512	Porree	Lauch
513	Portulak	
514	Rhabarber	
515	Rosenkohl	
516	Rosenkohl	gekocht, abgetropft
517	Rotkohl	Blaukraut
518	Sauerkraut	abgetropft
519	Schnittlauch	
520	Sojasprossen	
521	Spargel	
522	Spargel	gekocht, abgetropft
523	Spargel	in Dosen
524	Spinat	
525	Spinat	gekocht, abgetropft
526	Spinat	in Dosen
527	Spinatsaft	
528	Weißkohl	Weißkraut

529	Wirsingkohl	Savoyerkohl
530	Zwiebel	
531	Zwiebel	getrocknet
Fruchtgemüse		
532	Aubergine	Eierfrucht
533	Bohnen	Schnittbohnen, grün
534	Bohnen	Schnittbohnen, grün, in Dosen
535	Bohnen	Brech- oder Schnittbohnen, grün, getrocknet
536	Gurke	
537	Gurke	Salzgurken, Salzdgillgurken, milchsauer
538	Kürbis	
539	Paprikafrüchte	Paprikaschote
540	Squash	
541	Tomate	
542	Tomaten	in Dosen
543	Tomatenmark	
544	Tomatensaft	Handelsware
545	Zucchini	Sommer-Squash
546	Zuckermmais	Speisemais
Wilde Kräuter/wildes Gemüse		
547	Barbarakraut	Blatt, Winterkresse
548	Bärlauch	Blatt
549	Breitwegerich	Blatt
550	Franzosenkraut	behaart, Triebspitzen
551	Große Brennessel	Blatt
552	Gartenmelde	Blatt

553	Giersch	Blatt, Geißfuß
554	Große Klette	Blatt
555	Gundermann	Blatt
556	Guter Heinrich	Blatt
557	Echter Kümmel	Blatt
558	Echter Kümmel	Wurzel
559	Wilde Malve	Blatt
560	Rucola	
561	Sauerampfer	Blatt
562	Spitzwegerich	Blatt
563	Weißes Taubnessel	Blatt
564	Vogelmiere	Blatt
565	Wiesenbocksbart	Blatt
566	Wiesenknöterich	Blatt
Hülsenfrüchte/Ölsamen		
567	Augenbohne	Kuhbohne, Samen, trocken
568	Bohne	Gartenbohne, Samen, weiß, trocken
569	Bohnen	Samen, weiß, gekocht
570	Erbse	Schote und Samen, grün
571	Erbsen	Samen, grün, gekocht, abgetropft
572	Erbsen	Samen, grün, in Dosen
573	Erbse	Samen, trocken
574	Goabohne	Flügel, Manila, Prinzeßb., Samen, trocken
575	Kichererbse	Samen, grün
576	Kichererbse	Samen, trocken

577	Lein	Leinsamen
578	Limabohne	Mondbohne, Butterbohne, Samen, trocken
579	Linse	Samen, trocken
580	Linsen	Samen, gekocht
581	Mohn	Schlafmohn, Samen, trocken
582	Mungbohne	Samen, trocken
583	Sesam	Samen, trocken
584	Sojabohne	Samen, trocken
585	Sojamehl	Vollfett
586	Soja-Milch	
587	Sonnenblume	Samen, trocken
588	Sonnenblumen- kernmehl	
589	Straucherbse	Erbsenbohne, Taubenerbse, Samen, trocken
590	Tofu	
591	Urbohne	Mungbohne, Samen, trocken
Pilze		
592	Austernpilz	Austernseitling
593	Birkenpilz	
594	Butterpilz	
595	Champignon	Zuchtchampignon
596	Champignons	in Dosen
597	Hallimasch	
598	Morchel	Speisemorchel
599	Pfifferling	Rehling
600	Pfifferlinge	in Dosen
601	Pfifferling	getrocknet
602	Reizker	
603	Rotkappe	

604	Steinpilz	
605	Steinpilz	getrocknet
606	Trüffel	
Früchte		
Kernobst		
607	Apfel	
608	Apfel	getrocknet
609	Apfelmus	
610	Birne	
611	Birnen	in Dosen
612	Quitte	
Steinobst		
613	Aprikose	
614	Aprikose	getrocknet
615	Aprikose	in Dosen
616	Kirsche	sauer
617	Kirsche	süß
618	Kirschen	süß, in Dosen
619	Mirabelle	
620	Pfirsich	
621	Pfirsich	getrocknet
622	Pfirsiche	in Dosen
623	Pflaume	
624	Pflaume	getrocknet
625	Pflaumen	in Dosen
626	Reineclaude	
Beeren		
627	Boysenbeere	
628	Brombeere	
629	Erdbeere	
630	Erdbeeren	in Dosen
631	Heidelbeere	Blaubeere, Bickbeere

632	Heidelbeeren	in Dosen
633	Heidelbeeren	Dunstheidel-, Dunstblaubeeren, in Dosen, ohne Zuckerzusatz
634	Himbeere	
635	Himbeeren	in Dosen
636	Johannisbeere	rot
637	Johannisbeere	schwarz
638	Johannisbeere	weiß
639	Moosbeere	Torfbeere
640	Preiselbeere	Kronsbeere
641	Preiselbeeren	in Dosen
642	Preiselbeeren	in Dosen, ohne Zuckerzusatz, Dunstpreisel- beeren
643	Stachelbeere	
644	Weintraube	Weinbeere
645	Weintraube	Weinbeere, getrocknet, Rosine
646	Ebereschenfrucht	Vogelbeere, süß
647	Hagebutte	
648	Holunderbeere	schwarz
649	Kornelkirsche	Dürlitze
650	Sanddornbeere	
651	Schlehe	Schwarzdorn- beere
Exotische Früchte		
652	Acerola	Westindische Kirsche
653	Akee	Akipflaume, Akinuss
654	Ananas	
655	Ananas	in Dosen
656	Apfelsine	Orange

657	Avocado	
658	Banane	
659	Baumtomate	Tamarillo
660	Brotf Frucht	
661	Carissa	Natal-Pflaume
662	Cashew-Apfel	Birne
663	Chayote	Schuschu
664	Cherimoya	
665	Dattel	getrocknet
666	Durian	
667	Feige	
668	Feige	getrocknet
669	Granatapfel	
670	Grapefruit	
671	Guave	Guajave
672	Jabotikaba	
673	Jackfrucht	
674	Japanische Mispel	Wollmispel, Loquate
675	Jujube	Chinesische Dattel, indische Brustbeere
676	Kaki	Kakipflaume, chinesische Quitte, japanische Persimone
677	Kapstachelbeere	Physalisfrucht, Ananaskische
678	Karambole	Sternfrucht, Baumstachelbeere
679	Kiwi	Chinesische Stachelbeere
680	Kumquat	Zwergpomeranze, Kinoto
681	Limone, Limette	
682	Litschi	Litschipflaume, chinesische Haselnuss

683	Longan	Drachenaugen
684	Mammy-Apfel	Mammia pfel
685	Mandarinen	
686	Mango	
687	Mangostane	
688	Naranjilla	Lulo, Quito-Orange
689	Okra	Gombo, Eibisch
690	Olive	grün, mariniert
691	Opuntie	Kaktusbirne, Kaktusfeige, Kaktusapfel
692	Papaya	Baummelone, Mammao
693	Passionsfrucht	Purpurgrenadilla
694	Rambutan	
695	Rosenapfel	Jambose
696	Sapodille	Breia pfel
697	Sapote	
698	Tamarinde	Sauerdattel
699	Wasserkastanie	Sumpfsimse, süß
700	Wassermelone	
701	Zitrone	
702	Zuckermelone	Honigmelone
Nüsse		
703	Cashewnuss	Kaschunuss, indische Mandel, Acajounuss
704	Edelkastanie	Marone
705	Erdnuss	
706	Erdnuss	geröstet
707	Haselnuss	
708	Kokosnuss	
709	Kolanuss	

710	Macadamianuss	Australnuss
711	Mandel	süß
712	Paranuss	
713	Pekannuss	
714	Pistazie	Grüne Mandel, Pistazien-Mandel
715	Walnuss	
Säfte und Sirup		
716	Ananassaft	in Dosen
717	Apfelsaft	Handelsware
718	Apfelsinensaft	Orangensaft, frisch gepresst, Muttersaft
719	Apfelsinensaft	Orangensaft, ungesüßt, Handelsware
720	Apfelsinensaft	Orangendicksaft, Orangenkonzentrat
721	Grapefruitsaft	frisch gepresst, Muttersaft
722	Grapefruitsaft	Handelsware
723	Himbeersaft	frisch gepresst, Muttersaft
724	Himbeersirup	
725	Holunderbeersaft	Muttersaft
726	Johannisbeernektar	rot, Handelsware
727	Johannisbeernektar	schwarz, Handelsware
728	Kokosnussmilch	
729	Mandarinen-saft	frisch gepresst, Muttersaft
730	Passionsfruchtsaft	frisch, Muttersaft
731	Sanddorn-beerensaft	

732	Sauerkirschsaft	Muttersaft
733	Traubensaft	Handelsware
734	Zitronensaft	frisch gepresst, Direktsaft
Marmeladen/Gelee		
735	Apfelgelee	
736	Apfelsinenkonfitüre	Orangenkonfitüre
737	Aprikosenkonfitüre	
738	Brombeerkonfitüre	
739	Erdbeerkonfitüre	
740	Hagebuttenmarmelade	
741	Heidelbeerkonfitüre	
742	Himbeergelee	
743	Himbeerkonfitüre	
744	Johannisbeer-gelee	rot
745	Johannisbeerkonfitüre	rot
746	Kirschkonfitüre	
747	Pflaumenkonfitüre	Zwetschgenkonfitüre
748	Pflaumenmus	
749	Quittengelee	
750	Quittenkonfitüre	
Honig/Zucker/Süßigkeiten		
751	Honig	Blütenhonig
752	Invertzuckercreme	Kunsthonig

753	Zucker	Rohzucker, Rübenzucker
754	Rohzucker	aus Zuckerrohr, brauner Zucker
755	Rohzucker	aus Zuckerrüben, brauner Zucker
756	Fondant	
757	Marzipan	
758	Nuss-Nougat- creme	
759	Eiscreme	
760	Fruchteis	

Alkoholische Getränke

761	Alkoholfreies Bier	Schankbier, deutsch
763	Pilsener Lagerbier	normales Bier, deutsch
764	Vollbier	dunkel
765	Vollbier	hell
766	Weißbier	
767	Apfelwein	
768	Rotwein	leichte Qualität
769	Rotwein	schwere Qualität
770	Sekt	weiß, Deutscher Schaumwein
771	Weißwein	mittlere Qualität
772	Weinbrand	
773	Whisky	
774	Eierlikör	
775	Kölsch	
776	Wodka	
777	Rum	
778	Klarer Korn	32 Vol.-%

Alkoholfreie Getränke

779	Cola-Getränke	
780	Malzgetränke	

Kakao/Schokolade

781	Kakaopulver	schwach entölt
782	Schokolade	milchfrei, min. 40 % Kakao- masse
783	Schokolade	Milch- schokolade

Kaffee/Tee

784	Kaffee	grün, Rohkaffee
785	Kaffee	geröstet
786	Kaffee-Extrakt-Pul- ver	Instant-Kaffee
787	Zichorienkaffee	
788	Tee	Schwarzer Tee

Hefe

789	Bäckerhefe	gepresst
790	Bierhefe	getrocknet

Würzzusätze

791	Suppenwürfel	
792	Essig	
793	Maggiwürze	
794	Senf	
795	Meerrettichsauce	
796	Sauce Hollan- daise	
797	Senf	süß

Mayonnaise

798	Mayonnaise*	fettreich
799	Salatmayonnaise	50 % Fett

Eigene Codes		
800		
801		
802		
803		
804		
805		
806		
807		
808		
809		
810		
811		
812		
813		
814		
815		
816		
817		
818		
819		
820		
821		
822		
823		
824		
825		
826		
827		
828		
829		
830		
831		
832		

833		
834		
835		
836		
837		
838		
839		
840		
841		
842		
843		
844		
845		
846		
847		
848		
849		
850		
851		
852		
853		
854		
855		
856		
857		
858		
859		
860		
861		
862		
863		
864		
865		
866		

867		
868		
869		
870		
871		
872		
873		
874		
875		
876		
877		
878		
879		
880		
881		
882		
883		
884		
885		
886		
887		
888		
889		
890		
891		
892		
893		
894		
895		
896		
897		
898		
899		
900		

901		
902		
903		
904		
905		
906		
907		
908		
909		
910		
911		
912		
913		
914		
915		
916		
917		
918		
919		
920		
921		
922		
923		
924		
925		
926		
927		
928		
929		
930		
931		
932		
933		
934		

935		
936		
937		
938		
939		
940		
941		
942		
943		
944		
945		
946		
947		
948		
949		
950		
951		
952		
953		
954		
955		
956		
957		
958		
959		
960		
961		
962		
963		
964		
965		
966		
967		
968		

969		
970		
971		
972		
973		
974		
975		
976		
977		
978		
979		
980		
981		
982		
983		
984		
985		
986		
987		
988		
989		
990		
991		
992		
993		
994		
995		
996		
997		
998		
999		



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Version des informations · Stand der Informationen:

06 / 2022 · Ident.-No.: SNAW1000D2-062022-1

IAN 498411_2204